Jenn-Air Pro-style

Dual Fuel Range

Use & Care Guide

Models

PRD3030

PRD3630



Form No. A/02/04 Part No. 8113P419-60 P/N17666 Rev. C Litho U.S.A.

A MESSAGE TO OUR CUSTOMERS

For your convenience, product questions can be answered by Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
Mon. - Fri., 8 am - 8 pm Eastern Time
Internet: www.jennair.com

Maytag Services sm
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370



WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.



WARNING

To reduce the risk of injury to persons in the event of a rangetop grease fire, observe the following: Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately evacuate and call the fire department. Never use your cell or land line phone when you have a fire in your home. Go to a neighbor's home and call. Never pick up a flaming pan - You may be burned. DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels - a violent steam explosion will result. Use an extinguisher ONLY if:

1) You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.

2) The fire is small and contained in the area where it started.

3) The fire department is being called.

4) You can fight the fire with your back to an exit.

FOR YOUR SAFETY

If You Smell Gas:

- ***Do not try to light any appliance.***
- ***Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building, including cell phones.***
- ***Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.***
- ***If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.***
- ***Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.***

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY PRACTICES AND PRECAUTIONS

When properly cared for, your new Jenn-Air Appliance has been designed to be a safe, reliable cooking appliance. When using this restaurant caliber appliance, use it with extreme care, as this type appliance provides intense heat and can increase the accident potential. Basic safety precautions must be followed when using kitchen appliances, including the following:

- Read this User Guide thoroughly before using your new appliance. This will help to reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons.
- Begin by insuring proper installation and servicing. Follow the installation instructions which came with this appliance. Be sure to have a qualified technician install and ground this appliance before using.
- Have the installer show you where the gas supply shutoff valve is located so you will know how and where to turn off the gas to the appliance.
- If you smell gas, the installer has not done a proper job of checking for leaks. You can have a small leak and therefore a faint gas smell if the connections are not completely tight. Finding a gas leak is not a "do-it-yourself" procedure. Some leaks can only be found with the burner control in the ON position and for your protection it must be done by a qualified service technician.



Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

- If by some chance a burner goes out and gas escapes, open a window or a door to let the room air out. Do not attempt to use the appliance until the gas has had time to dissipate. Follow the instructions on page 1, "For your safety – if you smell gas".
- This appliance has been factory assembled for natural gas. If using LP gas, the unit must be converted by a qualified service technician using the hardware provided in the conversion kit packed with the unit. Refer to the instructions in the kit.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to turn knobs, push buttons, sit or stand on any part of an appliance.
- Children in walkers, or children crawling can be attracted to the round oven door handle and may grab and open the oven door. This can result in injury from the door being pulled open on a child, or severe burns if the oven is in use and hot.



Do not store items of interest to children above or at the back of any appliance. Children could be seriously injured if they should climb onto the appliance to reach these items.

- Never store anything in the oven or on the cooktop. Flammable materials can catch fire, plastic items may melt or ignite and other types of items could be ruined.
- Do not hang articles from any part of the appliance or place anything against the oven. Some fabrics are quite flammable and may catch on fire.
- If the appliance is near a window be certain the curtains do not blow over or near the cooktop burners; they could catch on fire.
- Do not use water on grease fires. Turn all burners OFF, then smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type fire extinguisher.

SAFETY PRACTICE AND PRECAUTIONS

- Never let clothing, pot holders, or other flammable materials come in contact with, or too close to, any burner or burner grate until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.
- Be certain to use only dry pot holders: moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders. Do not let pot holders touch hot burners, or burner grates.
- For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.
- Do not use aluminum foil to line any part of the oven or cooktop. Using a foil liner could result in a fire hazard, or the obstruction of the flow of combustion and ventilation air. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped underneath it. This trapped heat can upset the cooking performance and can damage the finish of the oven or the cooktop parts. Foil may also create a shock hazard if the heating element were to short out.



WARNING:

This appliance is for cooking. Based on safety considerations, never use the oven or cooktop to warm or heat a room. Also, such use can damage the cooktop or oven parts.

- When using the cooktop: Do not touch the burner grates or the immediate surrounding area. Areas adjacent to the burners may become hot enough to cause burns.
- When using the oven: Do not touch the interior surfaces of the oven, the exterior area immediately surrounding the door or the back trim. The surfaces directly above the oven door may be hot if the oven has been operated with the door open, or if something has prevented the door from sealing.
- Never leave the cooktop unattended when using high flame settings. Boil overs cause smoking and greasy spill overs that may ignite. More importantly, if the burner flames are smothered by a severe boil over which effects the igniter, unburned gas will escape into the room.
- Only certain types of glass, heat-proof glass-ceramic, ceramic, earthen ware, or other glazes utensils are suitable for cooktop use. This type of utensil may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium flames settings according to the manufacturer's directions.
- Do not heat unopened food containers; a build up of pressure may cause the container to burst.
- During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan. This could heat and/or melt the handles.
- Always use utensils that have flat bottoms large enough to cover the burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the flame to direct contact and may result in ignition of clothing.
- To minimize burns, ignition of flammable materials and unintentional spill overs, position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, cooking areas, or the edge of the cooktop.
- Hold the handle of the pan to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.
- Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect around the cooktop burners. Clean after each use or boil over.
- For proper lighting and performance of the cooktop burners, keep the burner ports clean. It may be necessary to clean these when there is a boil over or when the burner does not light, even though the electronic igniters click.

SAFETY PRACTICES AND PRECAUTIONS

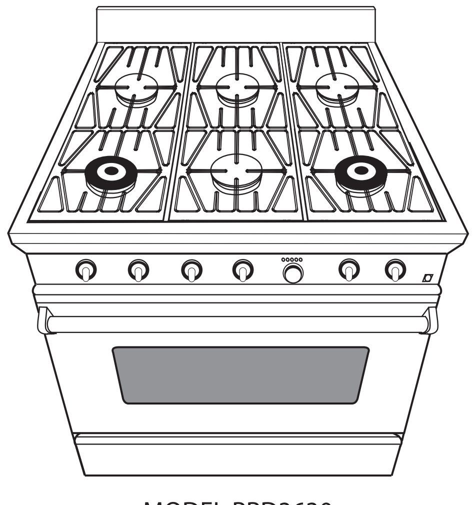
- Clean the cooktop with caution. Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the cooktop while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow directions provided by the cleaner manufacturer.
- Be sure all the range and/or cooktop controls are turned off and the appliance is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the appliance. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- Place oven racks in desired position while the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holders contact the hot interior of the oven.
- Use care when opening the oven door; let hot air or steam escape before removing or replacing foods.
- Do not rub, damage, move or remove the door gasket. It is essential for a good seal during baking.
- Clean the ventilator hood and filters above the range or cooktop frequently so grease from cooking vapors does not accumulate on them.
- Turn the ventilator OFF in case of fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the cooktop. The blower, if in operation, could unsafely spread the flames.
- DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air to the appliance. Be sure a fresh air supply is available.
- For safety reasons and to avoid damage to the appliance never sit, stand, or lean on the oven door or cooking surface.
- Service should only be done by authorized technicians. Technicians must disconnect the power supply before servicing this appliance.


WARNING:

California Proposition 65 - The burning of gas cooking fuel generates some by-products which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation to the room when cooking with gas.

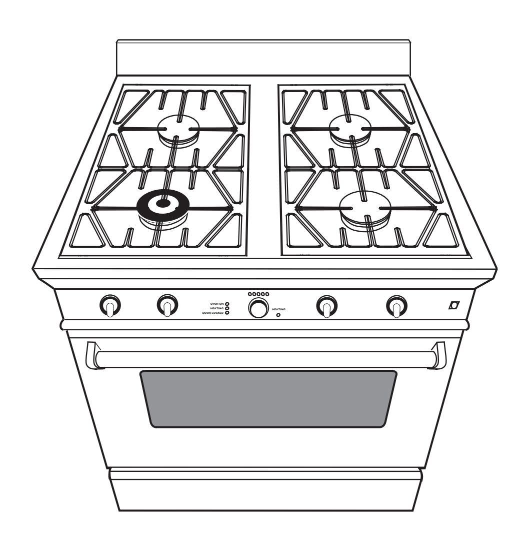
MODEL IDENTIFICATION

36" DUAL FUEL RANGE MODEL



MODEL PRD3630

30" DUAL FUEL RANGE MODEL



MODEL PRD3030

BEFORE USING YOUR APPLIANCE

1) Remove all packaging materials and labels from your appliance. If the installer has not set up your appliance, do it now. Check that you have the following items:

COOKTOP:

- 4 OR 6 burner head assemblies, burner caps and grates

27" & 24" OVEN:

- Two removable Stainless Steel 3 position Rack Slide Assemblies
- One, Two-piece broil pan
- Three Oven Racks

NOTE: If any are missing, contact Jenn-Air Customer Assistance, 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) 1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired.) Please be prepared with your Model No., Serial No. and description of problem.

2) Place the oven racks in the proper position before turning on the oven. For correct rack position check your recipe. The most frequently used position is number 2. The rack positions are numbered from the bottom as in the floors of a building.

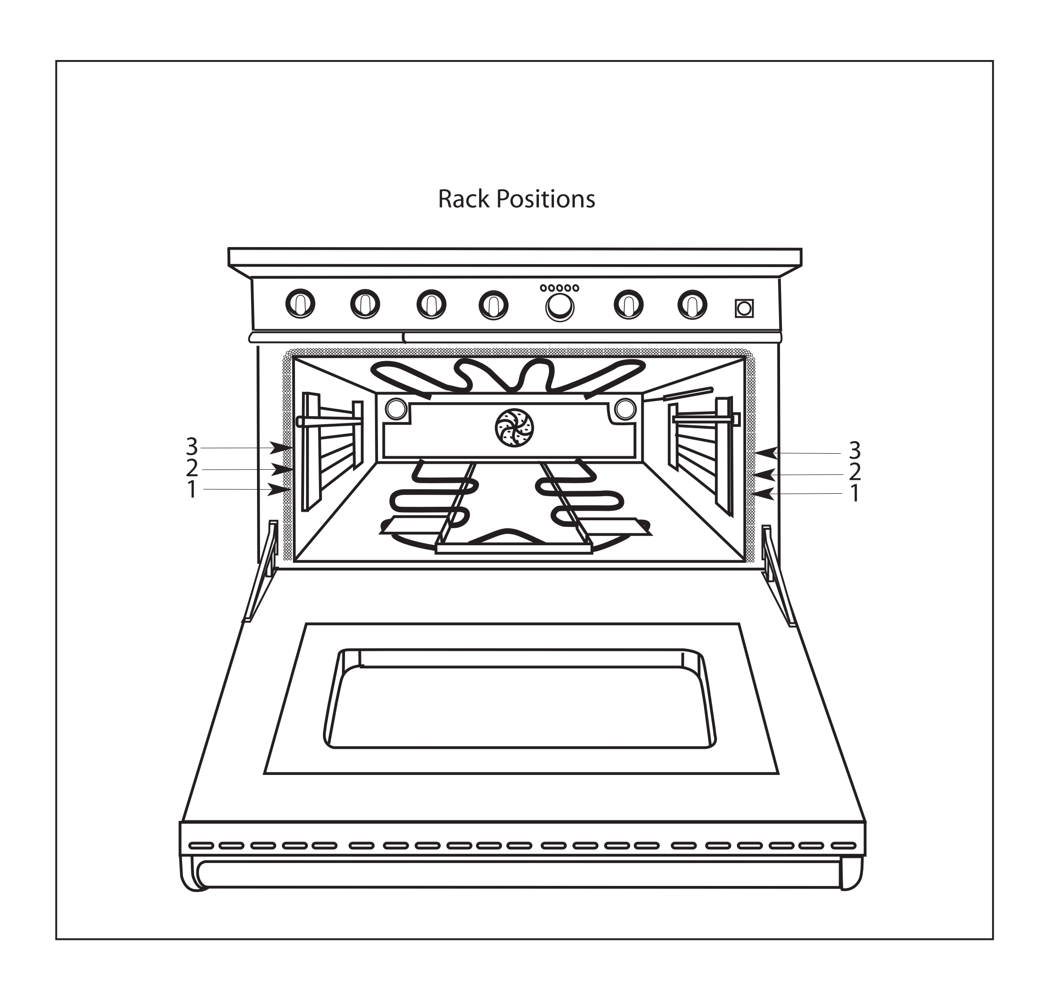


Fig. 1

BEFORE USING YOUR APPLIANCE

- Do not use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. Heat can be trapped beneath the foil, this can cause damage to the oven and the food may not cook correctly.

3) Before baking or broiling:
One at a time turn the oven and broiler burners for 20 to 30 minutes each. This burns off the manufacturing oils used by the factory. Turn the oven burner on to 450ºF and the broiler burner on to "Broil". Turn on the ventilator above your range while these burners are on, as there will be an odor.

TO INSERT THE OVEN RACKS:

1) Hold the rack with the back safety rail in the up position and towards the rear of the oven. Slip it into the oven so the rack slides are between the rack and the rack guides.

2) As you slide the rack into the oven tip the front of the rack up slightly, so that the safety stops on the back of the rack, clear the rack slides. The safety stops keep the rack from sliding out of the oven when pulled forward.

TO REMOVE OR REPOSITION THE RACKS:

1) Pull the rack forward.

2) Lift the front of the rack up so the safety stops clear the rack slides.

3) Pull the rack forward.

COOKTOP USE

BURNERS

Your new professional dual fuel range is equipped with burners that are designed for maximum cleanability and controlability. The burner should never be operated if the cap is not in place. All the cooktop burners have electronic spark ignition to eliminate continuously burning pilots; when the burner is on and the flame is blown out, it will relight.

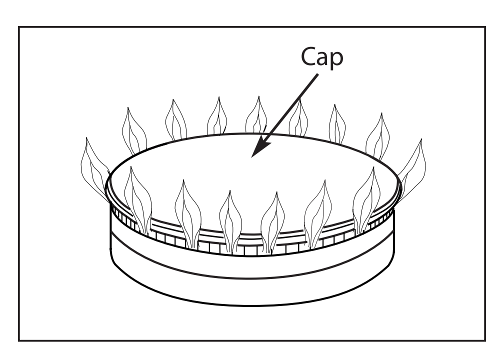


Fig. 2

SIMMERING

Your new professional range is equipped with one (PRD3030) or two (PRD3630) Dual Flow burners that have exceptionally low simmering capabilities (fig. 3). Keep in mind that because of the high heat capacity of the outer burner, and the mass of the cast iron burner grates (they retain heat longer than lighter, conventional grates) some foods may continue to cook by retained heat after the burner has been turned off. Should a strong draft or boil over extinguish the simmer flame it will relight automatically as the main burner would.

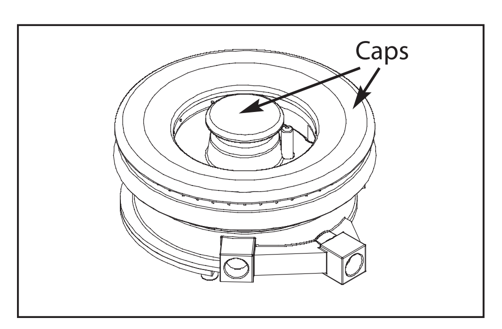
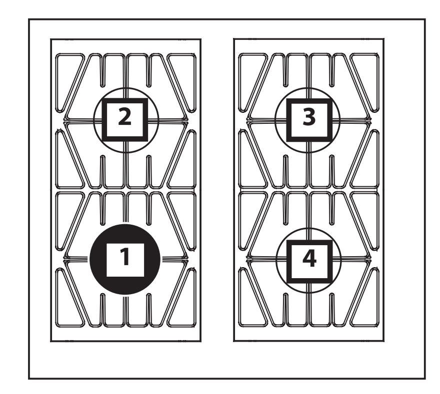
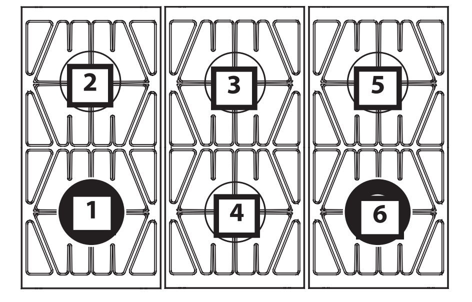


Fig. 3



PRD3030 COOKTOP SECTION SHOWN

Burner Location	Max. Btu/hr		Simmer/Low Btu/hr	
	Nat	LP	Nat	LP
1	15,000	15,000	570~4,200	1000~4,200
2	15,000	12,000	1,600	2,600
3	15,000	12,000	1,600	2,600
4	15,000	12,000	1,600	2,600



PRD3630 COOKTOP SECTION SHOWN

Burner Location	Max. Btu/hr		Simmer/Low Btu/hr	
	Nat	LP	Nat	LP
1	15.000	15,000	570~4,200	1000~4,200
2	15,000	12,000	1,600	2,600
3	15,000	12,000	1,600	2,600
4	15,000	12,000	1,600	2,600
5	15,000	12,000	1,600	2,600
6	15,000	15,000	570~4,200	1000~4,200

ELECTRONIC IGNITERS

If a burner does not ignite, listen for the clicking sound. If the igniter is not clicking, TURN OFF THE BURNER. Check the circuit breaker for a blown fuse or a tripped circuit breaker. If the igniter still fails to operate, see page 32, "Before You Call For Service". To light the burner manually, see page 29, "Power Failure".

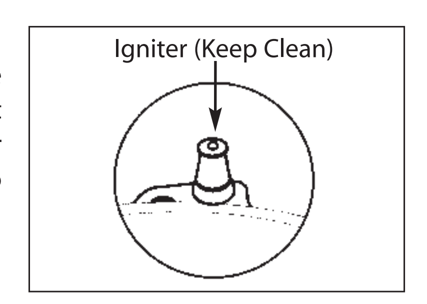


Fig. 4

NOTE: If you are using propane gas, a slight pop or flash may occur at the burner ports a few seconds after the burner has been turned "off". This "extinction pop" is normal for propane gas.

BURNER EFFICIENCY AND FLAME CHARACTERISTICS

It is necessary to keep the burner ports and the igniters clean for proper lighting and efficient performance of the cooktop burners. The burner flame should burn completely around the burner with no excessive noise or lifting. On natural gas, the flame should be blue in color and stable. Slight yellow tipping of the flames is normal with LP gas. During initial use, foreign particles in the gas line, or dust in the air around the appliance may cause an orange flame. This will disappear with use.

Proper Flame Height

Fig. 5

FLAME HEIGHT

The correct height of the flame mainly depends on the size of the bottom of the cooking utensil, the material of the cooking utensil, the amount and type of food and the amount of liquid in the utensil. Following are some basic rules for selecting flame height.

- For safety reasons the flame must never extend beyond the bottom of the cooking utensil. Never allow flames to curl up the side of the pan (see Fig. 5).
- Utensils which conduct heat slowly (such as glass-ceramic) should be used with medium to low flame. If you are cooking with a large amount of liquid, a slightly larger flame can be used.

SEALED TOP BURNERS

The sealed top burners must be kept clean. Cleaning of the sealed top burners should include the igniter. The cooktop burners have an infinite number of heat settings and there are no fixed positions on the control knobs between HI and LO. To turn the cooktop burner on, push in on the control knob and turn it counterclockwise to the "LITE" position. An audible clicking sound will be heard. When the gas has been ignited by the electronic spark igniter, turn the knob to the desired setting. (The clicking sound should stop as soon as the burner is lit).

COOKTOP USE

⚠ *WARNING:*

When turning on any cooktop burner, be sure to stop at the "LITE" position before turning the burner to a flame setting for cooking. If the burner is not lit and it is turned beyond the "LITE" position, there could be a burst of flame when the burner does light. This could cause burns or damage to the surrounding countertop.

BURNER GRATES

The burner grates are heavy cast iron. They were designed in sections to make them easier to remove and clean. (See fig. 6 & 7)

COOKWARE

For best results we recommend using professional cookware. This type of utensil can be found at your finer department stores, specialty cooking shops, or restaurant supply stores. If using regular cookware, be very careful if the pans have plastic handles, as these large professional size burners can flame up on the outside of the pan and melt or bubble the handles.

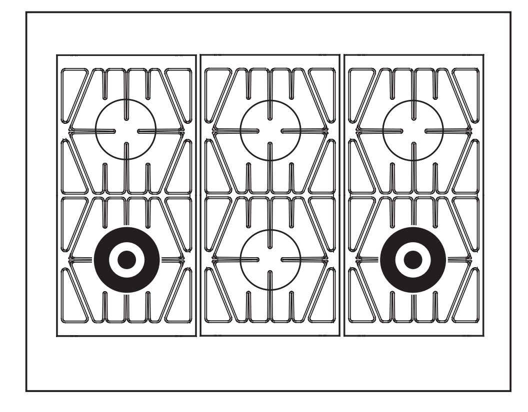


Fig. 6 (36" model)

CONTROL KNOBS

The control knobs are readily associated with the burners they control. The cooktop control knobs are labeled and in front of the burners. The oven control is placed slightly lower than the other control knobs. This is due to the physical size of the commercial type thermostats used on the product (see fig. 8).

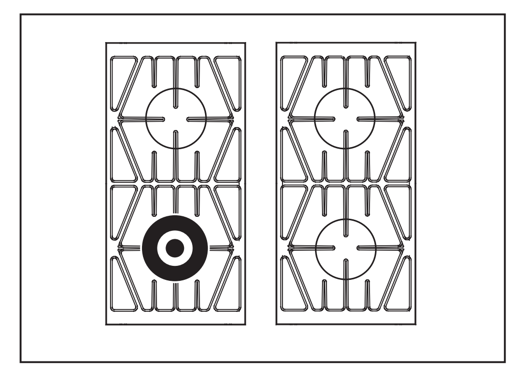


Fig. 7 (30" model)



Fig. 8

WOK RING

A Wok ring is provided with your new appliance. The ring is cast iron, and has a porcelain enamel finish. It can be used with most commercially available woks. To use the ring, place it on the grate over the desired burner. The vertical tabs on the ring should be aligned with the main fingers of the grate. The small protrusions on the bottom surface of the ring should straddle the grate fingers to prevent the ring from rotating during cooking. See fig. 9. The bottom of the wok should be supported and retained by the vertical tabs of the ring.

To clean the wok ring, place it in the dishwasher after use. Stubborn food deposits may be removed by soaking to loosen the soil, then washing as usual.

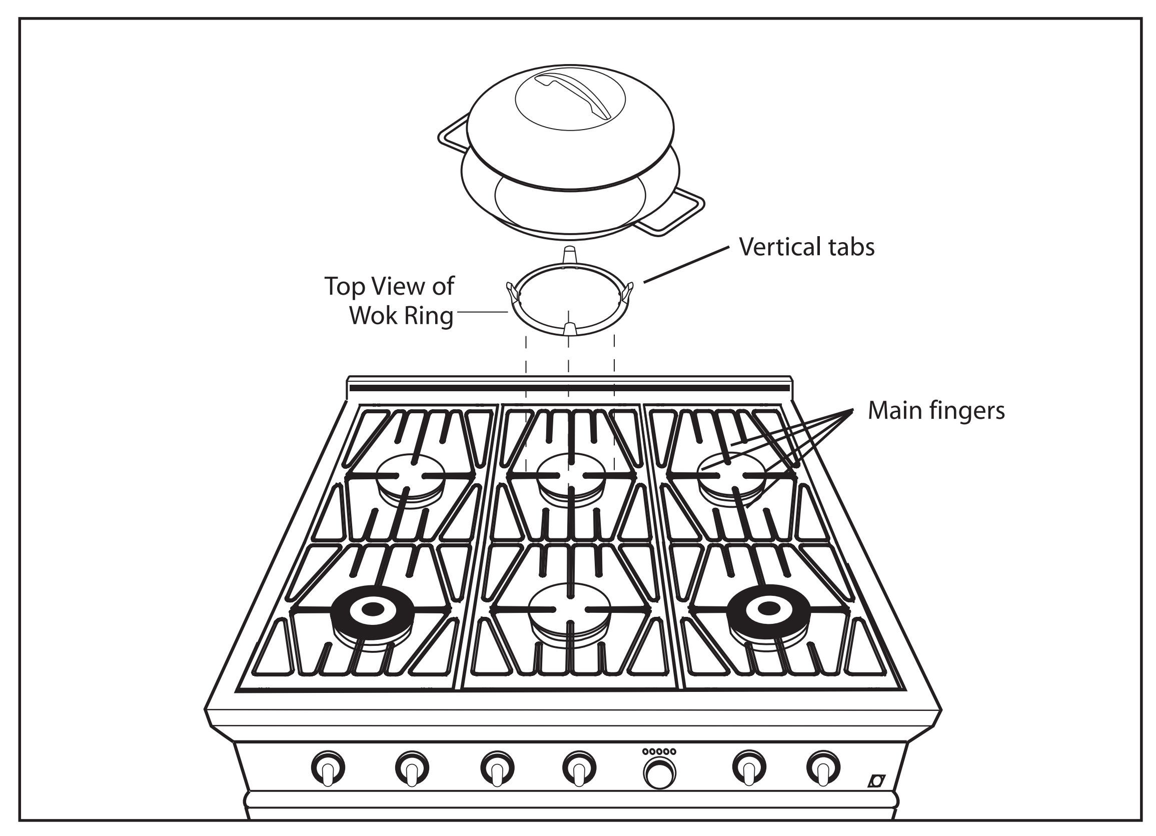


Fig. 9

OVEN USE

OVEN COOKING ELEMENTS

Your new professional range is equipped with bake and broil cooking elements. On the PRD3630 Model, the oven bakes at 5,000 Watts. On the PRD3030 model, the oven bakes at 3,700 watts. Both ovens broil at 4,000 Watts.

OVEN

Your new oven can be used in three cooking modes; convection bake, regular bake, and regular broil. To help you decide which way to cook your food read this information first. Remember this is a new oven and the thermostat has been checked for accuracy. Your old oven may have had a thermostat that over the years got a little hot or a little cold. Check your recipes for the correct time and temperature. Use caution when using your old oven's time or temperature. You may have been compensating for your old oven being out of calibration.

BAKING TIPS

Use a reliable recipe and accurately measure fresh ingredients. Carefully follow directions for oven temperature and cooking time. Preheat oven if recommended.

Use the correct rack position. Baking results may be affected if the wrong rack position is used.

- Top browning may be darker if food is located toward the top of the oven.
- Bottom browning may be darker if food is located toward the bottom of the oven.

Bakeware material plays an important part in baking results. Always use the type and size of pan called for in the recipe. Cooking times or cooking results may be affected if the wrong size is use.

- Shiny metal pan reflects heat away from the food, produces lighter browning and a softer crust. Use shiny pans for baking cakes or cookies.
- Dark metal pan or a pan with an anodized (dull) bottom absorbs heat, produces darker browning and a crisper crust. Use this type of pan for pies, pie crusts or bread.
- For optimum baking results, bake cookies and biscuits on a flat cookie sheet with one lip. If the pan has sides, such as a jelly roll pan, browning may not be even.
- If using oven-proof glassware, or dark pans such as Baker's Secret reduce the oven temperature by 25°F except when baking pies or bread. Use the same baking time as called for in the recipe.
- If using insulate bakeware, expect cooking times to increase slightly. It is not necessary to adjust the oven temperature.

Check the cooking progress at the minimum time recommended in the recipe. If necessary, continue checking at intervals until the food is done. If the oven door is opened too frequently, heat will escape from the oven; this can affect baking results and wastes energy.

If you add additional ingredients or alter the recipe, expect cooking times to increase or decrease slightly.

OVEN RACKS

The oven comes standard with (3) oven racks and three position roller assisted rack supports. A two-piece porcelainized steel broiler pan is included with this oven. Rack positions are numbered starting from the bottom of the oven, with rack #1 closest to the bottom and rack #3 closest to the top.

RACK 3: Used for most broiling, toasting bread, and two-rack baking.

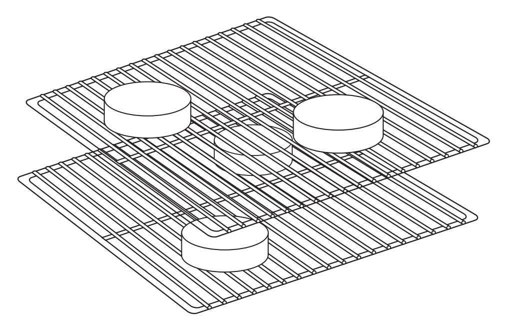
RACK 2: Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, or frozen convenience foods, for two-rack baking, baking bread, or large cakes.

RACK 1: Used for roasting small cuts of meat, large casseroles, baking loaves of bread, cakes (in either tube, bundt, or layer pans), for roasting large cuts of meat and large poultry, pies, souffles, or angel food cake, or for two-rack baking.

RACK POSITIONS

- For optimum results, air must circulate freely within the oven and around the food. To help ensure this, place food in the center of the oven. Allow two inches between the edge of the pan(s) and the oven walls.
- Use one rack for optimum baking results of cakes, cookies or biscuits.

  Position the rack so the food is in the center of the oven. Use rack position 2.
- If cooking on two racks, stagger the food to ensure proper air flow (see illustration to the right).
- If cooking on two racks, use rack positions 2 and 3 for cakes. When using cookie sheets, never place two cookie sheets on one rack. Stagger them on racks 2 & 3 as illustrated.
- If roasting a large turkey, place the turkey on rack 1.
- Do not use cookware that extends beyond the edge of the rack.





PAN POSITIONS

1 PAN	Center the rack in the middle of the oven and center the pan on the oven rack.
2 PANS	Allow 1-2 inches of space between pans and oven walls
3-4 PANS	Use two racks and stagger pans so one pan is not directly over another pan.

OVEN USE

NOTE: About the roller assisted rack supports:

Specifically engineered from high temperature materials for in-oven use, they will stand up to years of use. They are especially functional when the oven racks are supporting the heavy food products associated with this high capacity oven. **They must be removed before the oven can be put into self clean.** See page 29 for care of the rack supports.

CAUTION:

Aluminum foil should never be used to cover the oven racks or to line the oven bottom. The trapped heat can damage the porcelain and the heated air cannot adequately reach the food being baked.

A small piece of foil may be used to catch spillovers. Place it on a lower rack several inches below the food. Do not cover the broiler insert with aluminum foil. This prevents fat from draining into the pan below and increases flare-ups and smoke. However, the broiler pan may be lined with foil for easier clean-up.

Rack positions for Baking

One or two racks can be used simultaneously during bake. Place the rack(s) in the desired position before turning the oven on. Store any unused rack(s) out of the oven. Rack position 2 (second from bottom) will probably be used the most for single rack baking. If you are using two racks simultaneously, be sure to check the food on the bottom rack sooner than the minimum time. The food on the lower rack position may cook slightly faster than the food on the upper rack, particularly if you are using large baking utensils.

If you are using two racks simultaneously, be sure to stagger the baking utensils so that one is not directly above the other and the heated air can circulate freely around each pan. See "Rack Positions" on page 14. If using large or commercial size baking utensils, the food may take a few extra minutes as the air cannot circulate as freely as it does with a smaller pan. When using commercial size baking utensils, use only one rack as the heat does not have the room to circulate.

Rack positions for Convection Baking

All racks can be used simultaneously during convection baking. Place the racks in the desired position before turning the oven on. Store the unused racks out of the oven. Rack position 2 (second from bottom) will probably be used the most for single rack baking. When baking on more than one rack you do not need to stagger the pans. Place on top of each other like cookie sheets, etc.

CONVECTION BAKING

Convection baking is baking with a fan at the back of the oven circulating the hot air in a continuous pattern around the food. This circulating hot air heats and browns the surface of the food more effectively than in a standard oven. This allows most foods to be cooked at lower oven temperatures or in less time, if baked at the regular temperature. The air is recirculated and reheated. Uncovered, longer cooking foods such as large pieces of meat or other foods that can be cooked in low sided baking utensils or air leavened foods, are where you will see the most savings in cooking time. Using multiple racks at the same time will achieve a good time saving, as you can cook more food at the same time. Convection baking is good for large quantities of baked foods such as cookies, biscuits, muffins, brownies, cupcakes, pies, sweet rolls and bread.

Foods Suitable for Convection

- Appetizers
- Breads
- Oven Meals (1 to 3 racks)
- Cookies
- Main Dishes
- Roasts
- Pies
- Poultry

- Air Leavened Foods (Angel Food Cake, soufflés, cream puffs, meringue shells)
- Meats are juicier and more flavorful because the circulating hot air seals the surface and enhances browning.
- Yeast breads are lighter, more evenly textured, more golden brown and crustier.
- Airy foods such as angel food cake, cream puffs, puff pastry and meringues are higher and lighter.
- Multiple-rack baking speeds quantity baking.

Converting Recipes to Convection Baking

Low sided baking utensils will give the best results as the hot air can reach all sides of the food easier. The oven temperature can be left the same as the recipe and the food cooked a shorter period of time. The temperature can be lowered 25ºF and the food will probably take the same length of time to cook as the recipe states. If you find that food is adequately browned on the outside, but not done in the center, lower the temperature another 25ºF and add to the baking time. When reducing the temperature always check the food for doneness, a minute to two before the minimum time stated in the recipe, as time can always be added. Some recipes will cook faster than others. There is no way to predict exactly how long each recipe will take when you convert it to convection. Convection will be easier to use after you have used it a few times as you will begin to understand the way it bakes.

Selecting Utensils for Convection Baking

Cooking by convection does not require any specially designed baking utensils. You probably have many utensils in your kitchen that are suitable to use. When choosing a baking utensil, consider the material, the size and the shape as they all affect the baking time, the palatability and the appearance of the finished product. Metal bakeware (aluminum, steel and cast iron) all result in the fastest cooking time and the best end product. Aluminum pans work best for all types of baked goods. For the best browning, use a pan with a dark or dull finish that absorbs heat, when baking pies and breads. A shiny finish works best for cakes and cookies, since it reflects some of the heat and provides a more tender surface. Cookie sheets with only one lip will give the best results, as the heated air can circulate all around the sides of the food. For roasting use the bottom of the broil pan and elevate the meat on a metal V-shaped roasting rack. Glass-ceramic or glass utensils do not conduct heat as well as metal, but they can be used. Use them for foods that do not require a dark brown crust or crisping, such as soufflés.

Baked items cook more quickly and evenly if they are individually smaller in size, i.e. two or three small foods do better than one large piece. When single food items are baked, always center the food on the rack. If several foods are being baked, space them evenly on the rack or racks.

REGULAR BAKING

Bake is baking with hot air; there is no fan. The air movement comes from natural convection. As the air heats, it moves to the top of the oven. This oven mode is the same as you have been using for baking on one or two racks.

Foods Suitable for Bake

- Appetizers
- Pies, Cakes
- Breads
- Poultry
- Roasts
- Casseroles
- Desserts
- Main Dishes
- Oven Meals (1 to 2 racks)

ROASTING

Roasting is the method for cooking large, tender cuts of meat uncovered, without adding moisture. Most meats are roasted at 325°F. It is not necessary to preheat the oven. Some good choices are: beef rib, ribeye, top round, high quality tip and rump roast, pork loin roast, leg of lamb, veal shoulder roast and cured or smoked hams.

OVEN USE

BROILING

Broiling is cooking by intense infrared radiation supplied by the broil element located at the top of the oven. Since broiling is cooking by radiant heat it is not necessary to use the convection fan in the broil mode. Cooking time is determined by the desired degree of doneness and the distance between the food and the element.

Foods Suitable for Broil

- Top Browning: Casseroles, Breads
- Appetizers
- Meats
- Poultry
- Fish

CONDENSATION

During any cooking process there is a certain amount of moisture that evaporates from the food. The amount of moisture that condenses on the oven depends on the moisture content of the food. The moisture will condense on any surface that is cooler than the inside of the oven, such as the control panel or the top of the door.

TO GET THE BEST RESULTS

Baking:

- Follow the recipe amounts and ingredients, including the size and shape of the baking utensil recommended in the recipe.
- Do not open the open door "just to peek", use the interior oven light and look through the window.
- Do not use the oven for storage, especially when baking in the oven. Extra utensils, not being used for baking, can affect the food product, the baking time, the browning and end result.
- When opening the oven door, allow steam and hot air to escape before reaching into the oven to remove food.
- Do not rely on time or brownness as the only indicators of doneness; test with finger tip, toothpick, instant read thermometer, etc.
- If you are using glass utensils, lower the temperature 25ºF.
- Use a minute timer, set for the minimum time suggested in the recipe.

Convection Baking:

- Follow the first four recommendations in the baking section.
- Metal utensils give better results, in convection, than do glass baking utensils. If you use glass, it usually is not necessary to lower the temperature an additional 25ºF.
- Use a minute timer, set for less than the minimum time suggested in the recipe, the first time you use a recipe in the convection mode. Be sure to note the new baking time on your recipe, for future reference.
- Be sure to read the basic information on convection before using the oven for the first time.
- Keep in mind that convection baking results vary, depending on type of product. In many cases, standard bake yields superior results over convection.

Roasting

- For best results use tender cuts of meat weighing 3-lbs. or more.
- Place the meat fat-side-up on a V-shaped rack in a shallow roasting pan. Placing the meat on a V-shaped rack holds it out of the drippings, thus allowing better heat circulation for even cooking. As the fat on top of the roast melts, the meat is basted naturally, eliminating the need for additional basting.

- The cooking time is determined by the weight of the meat and the desired doneness.
- For more accurate results, use a meat thermometer. Insert it so the tip is in the center of the thickest part of the meat, going in horizontal into the meat. It should not touch fat or bone.
- Remove the roast from the oven when the thermometer registers the desired doneness. Cover with foil, let rest for 15-20 minutes, juices will go back into the meat and slice nicely.

NOTE: For more information about food safety, call USDA's Meat & Poultry Hotline at 1-800-368-3138. For cooking information, write to the National Cattlemen's Beef Association, 444 North Michigan Avenue, Chicago, Illinois 60611, or call 1-800-368-3138.

Convection Roasting

- Do not reduce oven temperatures. However, roasting time should be reduced by up to 25-30 percent.
- Do not use a roasting pan with high sides. A two-piece broiler pan may be used if the pan is greater than 1-1/2 inches in depth. Place V-shaped rack in the bottom of the broiler pan and then place the food on top of the V-shaped rack or on top of the two-piece broiler pan.
- Do not cover meat or use an oven cooking bag.
- Since the breast meat and drumsticks on a turkey cook more quickly than the thigh areas, place a "foil shield" over these areas after desired brownness is reached to prevent overbrowning.

REGULAR & CONVECTION ROASTING CHART
(THAWED MEATS ONLY)

	CUT OF MEAT	Approx. Weight (pounds)	Oven Temperature (in ºF)	Internal Temperature	REGULAR (min. per lb.) Approx.* Roasting Time	CONVECTION (min. per lb.) Approx.* Roasting Time
BEEF	**Standing Rib Roast**	4 to 8	325°	145°F (med/rare)	25–35	20–30
				160°F (med)	30–35	25–30
	Rib Eye Roast	4 to 6	350°	145°F (med/rare)	25–35	20–30
				160°F (med)	30–35	25–30
	Tenderloin Roast	2 to 3	400°	145°F (med/rare)	20–30	15–25
PORK, FRESH	**Fresh Ham Roast**	4 to 6	325°	170°F	35–45	30–40
	Shoulder Blade Roast	4 to 6	325°	160°F	30–40	20–30
	Pork Loin (boneless)	3 to 4	325°	160°F	25–30	20–25
PORK, SMOKED	**Ham Half** (fully cooked boneless)**	5 to 7	325°	140°F	25–35	N/A
	Ham Half (cook before eating)	5 to 7	325°	160°F	35–45	30–40
POULTRY	**Turkey, unstuffed***	12 to 16	325°	180°–185°F	18–20	12–16
		16 to 20	325°	180°–185°F	16–18	10–15
		20 to 24	325°	180°–185°F	14–16	8–10
	Turkey Breast	3 to 8	325°	170°F	30–40	25–35
	Chicken	3 to 4	350-375°	180–185°F	20–25	15–22
LAMB	**Leg** (boneless)	2 to 3	325°	160°F (med)	35–40	20–25
				170°F (med)	40–45	35–40
	Whole Leg	5 to 7	325°	160°F (med)	30–35	25–30
				170°F (med)	35-40	30–35

* Cooking times are approximate and may vary depending on the shape of the roast.
** Add water and follow package directions. Not recommended for Convection Roasting
*** Stuffed turkey requires additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.

OVEN USE

PREHEATING

Preheating takes about 10 to 15 minutes depending on the temperature set. Preheating is necessary for baking. The oven heating light will turn off when the oven has reached temperature. It is not necessary to preheat for roasting. Selecting a temperature higher than desired will NOT preheat the oven any faster, and may have a negative effect on baking results.

SETTING THE OVEN FOR BAKING

Decide if you are going to use BAKE or CONVECTION BAKE. These cooking modes are for baking, roasting or warming using one, two or three racks. If you are going to use regular Bake, simply push in the "BAKE" switch on the valve panel, above the large oven knob and turn the control knob to the temperature used in the recipe. To use Convection Bake push the convection switch (located on the control panel) and turn the control knob to the temperature desired.

1) Press BAKE or CONVECTION BAKE Selector switch.

- The convection fan will turn on if "CONVECTION BAKE" is selected.

2) Set desired Temperature on Thermostat Control Knob.

- The "OVEN ON" light turns on.
- The "HEATING" light turns on.
- Once the "HEATING" light cycles off the first time, the oven is preheated.
- The "OVEN ON" light remains on until the "OFF" Selector switch has been pushed, or the Thermostat has been turned to the "OFF" position.

High Altitude Baking

Recipes and baking times vary if you are baking at a high altitude. For accurate information write to the Agriculture Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Specify the type of information and the baking mode (convection bake or bake) you need i.e. cakes, cookies, breads, etc. There may be a cost for the bulletins.

COMMON BAKING PROBLEMS AND WHY THEY HAPPEN

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Cakes are uneven.	■ Pans too close or touching each other or oven walls. ■ Batter uneven in pans. ■ Temperature set too low or baking time too short. ■ Oven not level. ■ Undermixing. ■ Too much liquid.
Cake high in middle.	■ Temperature set too high. ■ Baking time too long. ■ Overmixing. ■ Too much flour. ■ Pans touching each other or oven walls. ■ Incorrect rack position.
Cake falls.	■ Too much shortening or sugar. ■ Too much or too little liquid. ■ Temperature set too low. ■ Old or too little baking powder. ■ Pan too small. ■ Oven door opened frequently. ■ Added incorrect type of oil to cake mix. ■ Added additional ingredients to cake mix or recipe.
Cakes, cookies, biscuits don't brown evenly.	■ Incorrect rack position. ■ Oven door not closed properly. ■ Door gasket not sealing properly or properly attached to door. ■ Incorrect use of aluminum foil. ■ Oven not preheated. ■ Pans darkened, dented or warped. For optimum results, bake on one rack. If baking cakes on two racks, stagger the cake pans to ensure proper air flow. Check picture on page 14.

COMMON BAKING PROBLEMS AND WHY THEY HAPPEN (CONTINUED)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Cakes, cookies, biscuits too brown on bottom.	■ Oven not preheated. ■ Pans touching each other or oven walls. ■ Incorrect rack position. ■ Incorrect use of aluminum foil. ■ Placed 2 cookie sheets on one rack. ■ Used glass, dark, stained warped or dull finish metal pans. (Use a shiny cookie sheet.) Follow cookware manufacturer's instructions for oven temperature. Glassware and dark cookware such as Ecko's Baker's Secret may require lowering the oven temperature by 25°F.
Cakes don't brown on top.	■ Incorrect rack position. ■ Temperature set too low. ■ Overmixing. ■ Too much liquid. ■ Pan size too large or too little batter in pan. ■ Oven door opened too often.
Excessive shrinkage	■ Too little leavening. ■ Overmixing. ■ Pan too large. ■ Temperature set too high. ■ Baking time too long. ■ Pans too close to each other or oven walls.
Uneven texture.	■ Too much liquid. ■ Undermixing. ■ Temperature set too low. ■ Baking time too short.
Cakes have tunnels.	■ Not enough shortening. ■ Too much baking powder. ■ Overmixing or at too high a speed. ■ Temperature set too high.
Cake not done in middle.	■ Temperature set too high. ■ Pan too small. ■ Baking time too short. If additional ingredients were added to mix or recipe, expect cooking time to increase.
Pie crust edges too brown.	■ Temperature set too high. ■ Pans touching each other or oven walls. ■ Edges of crust too thin; shield with foil.
Pies don't brown on bottom.	■ Used shiny metal pans. ■ Temperature set too low. ■ Incorrect rack position. ■ Some frozen pies should be placed on a cookie sheet, check package directions.
Pies have soaked crust	■ Temperature too low at start of baking. ■ Filling too juicy. ■ Used shiny metal pans.

SETTING THE OVEN FOR BROILING

When the "Broil" selector switch is pressed you will hear a cooling fan begin to operate and feel an air current above the oven door. This air current serves to keep the control area above the oven cooler during open door broiling. The cooling fan must be running for the broiler to operate.

Preheating

For best results, it is recommended that the oven be pre-heated with the door closed for approximately 10 minutes. After preheating, place the food in the oven and leave the door open at broil stop.

To Get the Best Results

- Defrost the food before starting to cook.
- Leave the door ajar at the broil stop. Never "open door broil" with children nearby.

NOTE: If the door is closed during broiling, the oven cavity may get hot enough to cycle the broil element on and off, producing food that tastes baked/roasted instead of broiled.

- Set a minute timer for the minimum time to check the food. Steaks should be at least one inch thick if a rare doneness is desired. It is difficult to get rare with meat that is thinner, or to get a nice brown piece of meat.
- For best results, steaks and chops should be at least 3/4-inch thick. Thinner cuts should be pan broiled.
- Before broiling, trim excess fat to prevent excessive spattering or smoking. Cut slashes in the outer edges of the fat to prevent curling during cooking.
- Season meat after cooking. Salt tends to draw juices out of the meat and delay browning.
- Use a broiler pan with an insert designed to drain excess liquid and fat away from the cooking surface. This is to prevent spatters and smoke.
- For a brown exterior and rare interior, meat should be close to the broil element. For well-done meat, place the broiler pan farther from the element.
- Increasing the distance between the meat and the broil element will help reduce spattering and smoking.
- Select rack #1 or #2 for longer cooking foods such as chicken pieces. Broil rib side-up first for chicken breast and turn 3 times.
- Foods that require turning should be turned only once during broiling, except for chicken. Turn after half the recommended cooking time.
- It is not necessary to turn over thin foods (filet of fish, ham slices, etc.) Liver slices must be turned over.
- When top browning, use metal or glass-ceramic bakeware. DO NOT use heat-proof glass or pottery as this type of glassware cannot withstand the intense heat of the broiler burner.

NOTE: You cannot use the broiler and the bake element at the same time. When one is on, the other cannot be turned on. Do not use the convection fan in the broil mode.

BROILING CHART

TYPE OF MEAT	RACK POSITIONS*	DONENESS	TOTAL COOK TIME (MINUTES)**
BACON	3	Well Done	6 to 10
BEEF STEAK	3	Medium	15 to 18
I-inch thick	3	Well Done	19 to 23
CHICKEN			
Pieces	1 or 2	Well Done	30 to 50
FISH	1 or 2		
Fillets	3	Flaky	8 to 12
Steaks, 1-inch thick	3	Flaky	10 to 15
GROUND BEEF PATTIES			
3/4-inch thick	3	Well Done	15 to 18
HAM SLICE, precooked			
1/2-inch thick	3	Warm	8 to12
PORK CHOPS			
1-inch thick	3	Well Done	22 to 26
TOAST	3	Golden Brown	2 to 5

* The top rack position is position #3.
** Broiling times are approximate and may vary depending on the meat.

Using a Meat Thermometer to Broil

To accurately determine the doneness of a thick steak or chop (1-1/2 inches thick or more), use a meat thermometer. Insert the point of the thermometer into the side of the meat to the center. Cook the first side to 90ºF for rare meat. Cook the first side to 100ºF for medium to well done. Cook the second side to the desired degree for the doneness you want, 135ºF to 140ºF for rare, and 150ºF to 155ºF for medium and 160ºF to 165ºF for well done. If you are cooking pork, cook to 160ºF. A large two-piece broil pan comes with your new range. When you are broiling, always use both pieces. Do not cover the grid with aluminum foil. This slotted grid allows the grease drippings to flow into the bottom of the pan keeping it away from the intense heat of the broiler element. This helps to minimize the smoking and spattering of the grease.

NOTE: When the oven is used for an extended period of time at a high temperature, the cooling blower may turn on. This is normal. The cooling blower will also operate during Broil and the Self-Cleaning cycle. If the blower is not running during these modes, do not use the oven. Call a qualified appliance technician to repair the unit.

Oven Rack Position

The rack position depends on the type and thickness of the food. Thick pieces of meat or poultry would typically be broiled on rack position 1, steaks, chops and hamburger, would be broiled on rack position 3. If top browning casseroles or bread the thickness of the food would indicate the rack position. Casseroles and bread would typically be browned on rack position 2.

USING THE OVEN FOR SLOW COOKING OR LOW TEMPERATURES

The oven can be used to keep hot food hot, to dehydrate food, to warm plates, for slow cooking (as in a crock pot), and to defrost foods.

You can keep hot, cooked food at serving temperature. Set the oven to the temperature suggested in the chart. Rare meat must be eaten when it is removed from the oven, as it continues cooking from its own heat.

- To keep food moist, it must be covered with aluminum foil or a lid.
- To dehydrate food, follow suggestions in a recipe.
- To warm plates, check with the dishware manufacturer for the recommended temperature.
- Do not use plastic wrap or wax paper in the oven.

FOOD SAFETY:

According to the United States Department of Agriculture you should not hold foods at temperatures between 40ºF to 140ºF for longer than 2 hours.

OVEN USE

SUGGESTED TEMPERATURES TO KEEP FOOD HOT

Food	Oven Temperature
Beef	
Rare	150° - 155°F
Medium	155° - 170°F
Well Done	170° - 180°F
Bacon	200° - 225°F
Biscuits and Muffins (covered)	170° - 185°F
Casserole (covered)	170° - 200°F
Fish and Seafood	170° - 200°F
French Fried Foods	200° - 225°F
Gravy or Cream Sauces (covered)	170° - 180°F

Food	Oven Temperature
Lamb and Veal Roasts	170°-200°F
Pancakes and Waffles (covered)	200° - 225°F
Potatoes	
Baked	200°F
Mashed (covered)	170° - 185°F
Pies and Pastries	170°F
Pizza (covered)	225°F
Pork	170° - 200°F
Poultry (covered)	170° - 200°F
Vegetables (covered)	170° - 175°F

INTERNAL COOKING TEMPERATURES

Food	Oven Temperature
Egg and Egg Dishes	
Eggs	Cook until yolk and white are firm
Egg Casseroles	160° F
Egg Sauces, Custards	160° F
Ground Meat and Meat Mixtures	
Turkey, Chicken	165°F
Beef, Veal, Lamb, Pork	160°F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare	145°F
Medium	160°F
Well Done	170°F
Fresh Pork	
Medium	160°F
Well Done	170°F
Roast Beef	
Cooked commercially, vacuum sealed, and ready-to-eat	140°F

Food	Oven Temperature
Poultry	
Chicken, Turkey-whole	180°F
Chicken, Turkey-dark meat	180°F
Poultry-breast	170°F
Duck and Goose	180°F
Stuffing	
Cooked alone or in bird	165°F
Sauces, Soups, Gravies, Marinades	
Used with raw meat, poultry, or fish	Bring to a boil
Seafood	
Fin Fish	Cook until opaque and flakes easily with a fork
Shrimp, Lobster, Crab	Should turn red and flesh should become pearly opaque.
Scallops	Should turn milky white or opaque and firm.
Clam, Mussels, Oysters	Cook until shells open.
Leftovers	165°F

OVEN SELF-CLEANING MODE

OVEN SELF-CLEANING MODE

The self-cleaning oven of your new range features pyrolytic self-cleaning. When set in the clean mode, the oven reaches a high temperature that burns off the food soil. When the oven is set for clean, the cooktop burners may be used. It is common to see smoke and/or flames during the clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil. At the end of the clean cycle, some gray ash or burned residue may remain inside the oven. This is a mineral deposit that does not burn or melt. The amount of ash depends on how heavily soiled the oven was before the oven was cleaned. It is easily removed, once the oven has cooled, using a damp paper towel, sponge, or cloth. Wipe off any smoke residue that remains on the front frame with Formula 409® or Fantastik®. If stain remains, use a mild liquid cleanser. The amount of smoke stain is directly related to the amount of food soil left in the oven at the time of self-cleaning. Clean the oven often.

OVEN DOOR LOCK DURING SELF-CLEAN

When the clean cycle starts, the lock light turns on, and the automatic door lock cycle begins. **DO NOT** attempt to open the door when the lock light is on. You can stop the cycle by pushing the OFF button. The lock light will turn off only after the oven has cooled below 550ºF, and the automatic door lock has completed its cycle to the open position.

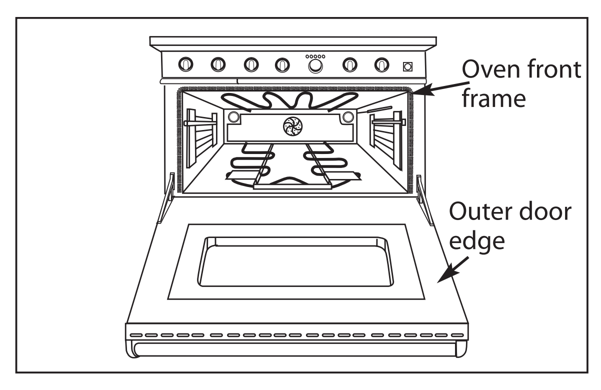


Fig. 10



BEFORE SELF-CLEANING THE OVEN:

- Remove all utensils and racks.
- Clean the oven front frame and outer door edges. Wipe up large spillovers and grease. (see fig. 10)
- Be sure the light bulbs and glass covers are in place.
- Turn on the ventilator hood above the range and leave it on until after the oven has completed the self-clean cycle.
- Remove Oven Racks and Rack Slide Assemblies.

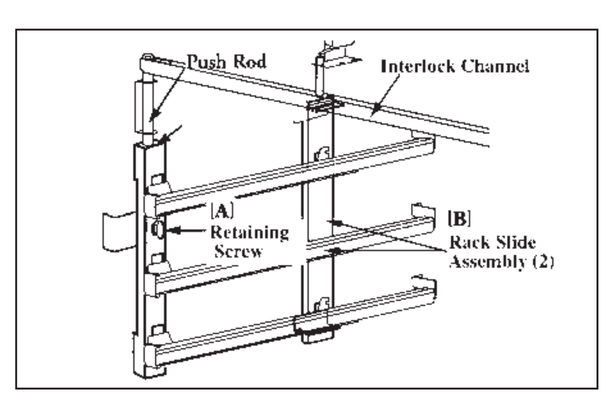


Fig. 11

NOTE: An Interlock System has been designed so that the Self-Clean Cycle will not engage until the Rack Slide Assemblies have been removed. The roller assisted rack supports are designed to withstand the temperature range of the standard baking thermostat. They will not withstand the extreme temperatures of pyrolytic self cleaning. To remove the Assemblies:

A) For each side, remove the retaining screw,

B) Lift up slightly and pull the entire assembly out. Set aside. Replace the assemblies and retaining screws after the Self-Clean cycle has finished.

OVEN SELF-CLEANING MODE

OVEN RACK SLIDE ASSEMBLY

Wipe out puddles of grease and any loose soil that can be easily removed. Remove any soil that is outside the door seal area. This appliance is designed to clean the oven interior and that portion of the door that is inside the oven. The outer edges of the door and the oven cavity are not in the cleaning zone. Wipe this area clean before setting the oven to self-clean.

- Turn on the ventilator hood above the range and leave it on until after the oven has completed the self-clean cycle.

SETTING THE OVEN FOR SELF CLEAN

1) Push the "CLEAN" Selector Button.

2) Set Oven Control Knob to "CLEAN".

- Cooling Blower turns on,
- OVEN ON light and HEATING light turn on,
- LOCK light turns on,
- The door closing process takes approximately 60 seconds to complete, at which time the door becomes locked.

AT THE END OF THE CLEAN CYCLE:

The clean cycle takes 5 hours to complete. The OVEN ON light turns off once the cycle has finished.

1) Push the OFF selector button. The door latch will open automatically after the oven temperature falls below 550ºF and the automatic door lock completes its 60 sec. cycle to the OPEN position.

2) Turn the oven control knob to OFF. Wipe white ash with a damp cloth or sponge (after oven has cooled) before placing oven racks.

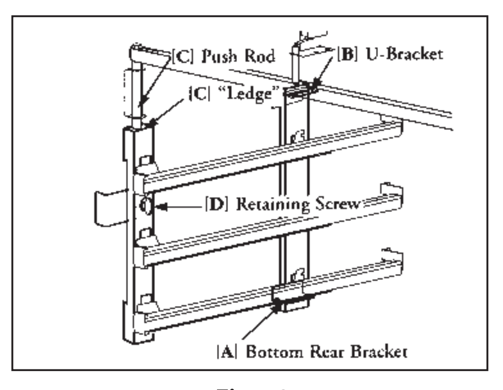


Fig. 12

3) Replace the oven rack slide assemblies by:

A) Guiding the rear of the rack slide assembly into the bottom rear bracket of the oven side,
B) Guide the top rear of the rack slide assembly into the top U-shaped bracket of the oven side,
C) Lift up the Push Rod so that it rests on the "ledge" of the side support of the assembly, and
D) Screw the assembly secure to the oven through the hole in the front middle section of the side support. Repeat for the other side of the oven.

4) Replace the oven racks.



WARNING:

The interior of the oven will still be at baking temperatures when the lock light turns off and the oven door can be opened. Use caution as the oven may be hot enough to cause burns.

REMOVAL OF GAS APPLIANCE

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, DO NOT repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information, contact Jenn-Air Customer Service at 1-800-688-1100.

To prevent the range from accidentally tipping, the range must be secured to the floor by sliding the rear leg into the anti-tip bracket.

WHEN CLEANING THE RANGE OR COOKTOP:

Be careful cleaning any part of this appliance while hot.

All parts of the appliance can be cleaned with hot soapy water, rinsed, dried and buffed to a shine with a soft, heavy pile cloth. Always try this first, as it is the mildest cleaning procedure.

1) Use the mildest cleaning procedure first. Some brands of cleaners of the same type are harsher than others, read their directions. A scent or a propellant can make a difference in the product, read the ingredients. Try on a small area first.
2) To avoid marring the surface always rub metal finishes in the direction of the polish lines. The cleaner will be more effective when used in the direction of the polish lines.
3) Use only clean sponges, soft cloths, paper towels, plastic non-metal or steel wool soap pads for cleaning or scouring (use only soap pads with soap still in them, an empty pad can scratch), as recommended in this section.
4) Be sure to rinse all parts thoroughly and to wipe dry to avoid water marks.

BRAND NAMES

In this section on cleaning, the use of name brands is intended only to indicate a type of cleaner. This does not constitute an endorsement. The omission of any name brand cleaner does not imply its adequacy or inadequacy. Many products are regional in distribution and can be found in local markets and department stores.

COOKTOP

Turn off all the burners and allow the grates to cool, before starting to clean the cooktop. If you wipe off any part of the cooktop while it is hot do so carefully as using a wet sponge or cloth can result in steam burns.

BURNER GRATES

When lifting the grates be careful as they are heavy. Place them on a protected surface, so they won't scratch the surface they are laid on. The burner grates are matte porcelain enamel over cast iron. When cool they may be placed in the dishwasher, or wiped clean while on the cooktop using hot soapy water, then rinsed and wiped dry. The burner grates will not rust as they are matte porcelain enamel on both sides for durability.

The occasional use of mild abrasive cleansers such as Bon-Ami®, Soft Scrub® or a soap-filled steel wool pad is okay. Abrasive cleansers, used vigorously or too often, can eventually harm the enamel. Apply with a damp sponge, rinse thoroughly and dry. The porcelain may pop off the edge of the grates due to rapid temperature change when the burners are turned on. Do not be concerned as this does not result in the deterioration of the grates. The cast iron soon darkens to blend with the porcelain enamel. Be careful when wiping an area where the porcelain has popped off, as the edges may be sharp.

CARE AND MAINTENANCE

BURNERS

For proper lighting and performance keep the burners clean. It is necessary to clean the burners if they do not light even though the igniter clicks, if there has been a severe boil over, or when the flame does not burn blue. Be certain all burner knobs are in the off position before attempting to clean the burners. The burners have been designed for ease in cleaning. When the grates and burners are cool, remove the grate. The burner cap and the brass port ring can easily be lifted off. Wash these parts in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. The burner caps are porcelain enamel, follow the directions on the previous page that were given for the burner grates. A bristle brush can be used to clean out the toothed burner ports, if necessary. After cleaning, it is important to make sure the locating pins on the bottom side of the port ring are properly aligned with the corresponding holes in the base. Incorrect alignment will produce a potentially dangerous flame and poor burner performance (see fig. 13).

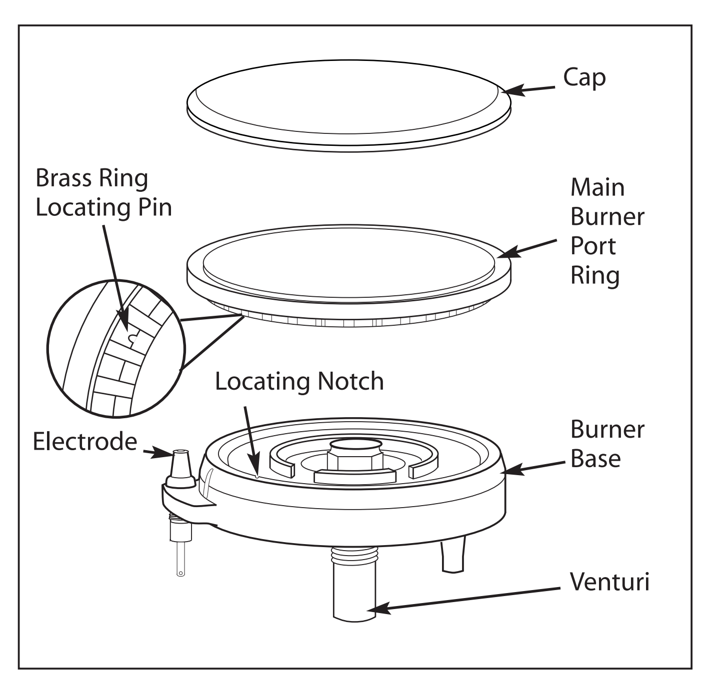


Fig. 13

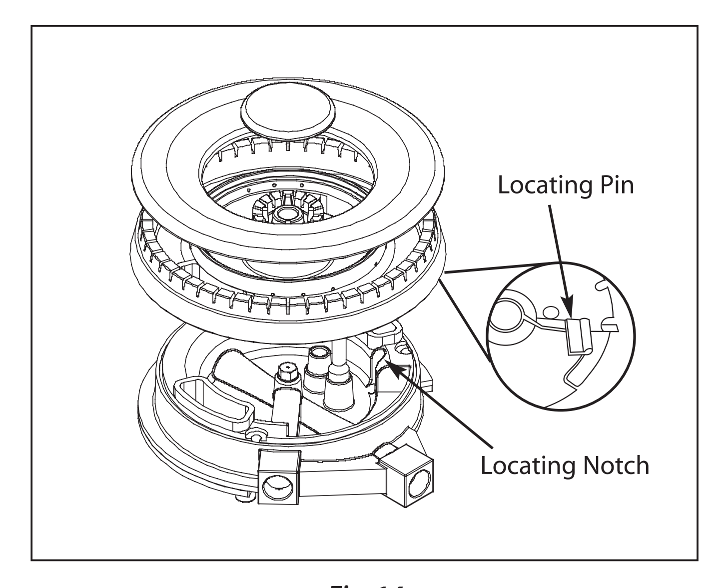


Fig. 14

IGNITERS

Wipe with a water dampened cotton swab. Be careful not to damage the igniter (see fig. 15).

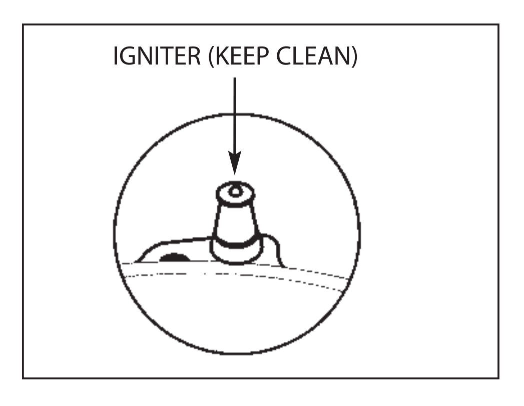


Fig. 15

CONTROL KNOBS - COOKTOP AND OVEN

These are plastic and can be cleaned in hot, soapy water. To remove the knobs from the control panel, grasp the knob and pull straight back towards you and away from the control panel. Wash, do not soak. Rinse and dry thoroughly.

BACKGUARD

This is made of stainless steel. Use the mildest cleaning procedure first. Hot soapy water, rinse and dry. If the panel has food soil remaining, try a general kitchen cleaner, such as Fantastik®, Simple Green® or Formula 409®. For hard to clean soil use a stainless steel cleaner such as, Bon-Ami, Cameo®, or Bar Keepers Friend. Apply cleaner with a damp sponge, rinse thoroughly and dry. Always scrub lightly in the direction of the grain. Do not use a steel wool pad, it will scratch the surface. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit emery paper, rubbing in the direction of the grain. After cleaning use a stainless steel polish, such as Stainless Steel Magic®. If the rear top burners are used extensively on high it is possible for the vertical stainless steel panel to discolor from the burner heat. This discoloration can be removed by using Revere Ware Stainless Steel Cleaner.

OVEN AND DOOR INTERIOR

If in the event the oven door comes off track, or becomes misaligned, realignment can be achieved by following this simple procedure: Open the door and hold it all the way open. Close the hinge latches (see fig. 16). Once both hinges are locked, gently lift the door up and partially out until the door is evenly aligned. Evenly slide the door back into place and check to assure the hinges rest in the center of each door hinge roller. With the oven door fully open, unlock hinge latches and the door is ready to close again.

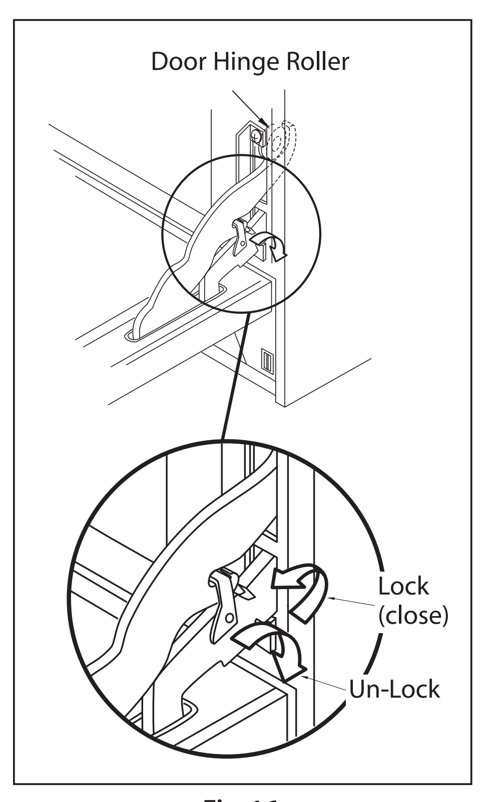


Fig. 16

Be sure the oven and door are cool before you start to clean them. They are matte porcelain enamel. It is acid resistant, but not acid proof. Therefore, acid foods, such as vinegar, rhubarb, alcohol, citric juices or milk, should be wiped and not allowed to bake on. Try mild cleaners, such as: Bon-Ami, ammonia or ammonia and water or Soft Scrub. Apply the powders on a damp sponge or cloth. Rub lightly. Rinse thoroughly and dry. If food has burned onto the oven and is difficult to remove, soak the spots with a cloth saturated with household ammonia. Allow it to soak for an hour or two, with the door closed. The food soil should be easy to remove with a damp soapy cloth or mild abrasive. A solution of 3 tablespoons ammonia in a 1/2 cup of water may be placed in a warm (not hot) oven over night. This loosens the spills and hardened residue so they are easily wiped up with a clean damp sponge or cloth. For stubborn stains a soap filled steel wool pad can be used. The occasional use of abrasive cleaners is okay, if used too often or vigorously they can eventually harm the enamel. Dampen the pad, rub the surface lightly, rinse thoroughly and dry. Commercial oven cleaners, such as Easy Off® or Dow® can be used on the oven interior. Follow the manufacturer's directions. Commercial oven cleaners are corrosive to the thermostat bulb and infrared broiler burner. Do not spray or wipe this type cleaner onto the oven thermostat bulb or broiler burner. If some cleaner gets onto the bulb or broiler burner, wipe it off immediately with a clean damp cloth.

CARE AND MAINTENANCE

OVEN RACKS AND RACK SUPPORTS

All of the oven racks are chrome plated steel. The roller assisted rack supports in the main oven are stainless steel. See page 24 for removal of the self cleaning Oven Roller Assisted Rack Support Assemblies. **DO NOT** immerse the self cleaning Rack Slide Assemblies or wash in a dishwasher. Use a damp sponge, cloth, or steel wool with a mild detergent to clean. Chrome cleaners, such as Soft Scrub, Cameo or Bar Keepers Friend can be applied with a damp sponge following package directions. Rinse and dry. Powdered cleaners such as Bon-Ami or Comet are applied with a damp sponge or cloth, rubbed lightly, rinsed and dried. For hard to remove food soil use a dampened soap filled steel wool pad, rinsed and dried. Harsh cleaners which are commercial oven cleaners, such as Easy Off or Dow can be used on the racks, but are not recommended for use on the self cleaning oven rack slide assemblies or oven interiors. Additionally, some commercial oven cleaners cause darkening and discoloration. Test the cleaner on a small part of the rack and check for any discoloration before cleaning the entire rack. Apply a generous coating. Allow to stand for 15 to 20 minutes. Rinse thoroughly and dry. After being cleaned, if the racks do not slide easily, pour a small amount of cooking oil on a paper towel and rub it lightly over the side rails.

FRAME, SIDES, DOOR EXTERIOR, HEAT DEFLECTOR

These parts are made of stainless steel, follow the directions for the Backguard. Take care when cleaning the door top, and do not let water or cleaners run down the vents. If water or cleaners spill into the vents, they may streak the glass inside the door.

DOOR GASKET

Use warm water on the stained area. Blot dry. Do not use any cleaners on the gasket. Do not rub. Do not remove or damage the mesh.

OVEN LIGHT BULB REPLACEMENT

For oven light bulb replacement use only a 40 watt, 120 volt appliance light bulb. These are available in supermarkets. DO NOT use a standard light bulb in any oven, the heat will break it.

To Replace the Light Bulb

1) Be sure the oven light bulb switch is in the off position. The bottom of the switch is pressed in. Let the cover and the bulb cool completely.
2) Remove the light cover. Turn the cover to the left (counterclockwise) to unscrew it.
3) Remove the burnt out bulb. Replace it with a 40 watt appliance light bulb only.
4) Replace cover. Turn circuit breaker back on, if turned off. (See Warning).



WARNING:

Be sure the oven light switch is in the OFF position and the cover is cool. If the bulb comes loose from the base, turn off the power to the oven at the circuit breaker panel, before attempting to remove the bulb base from the socket.

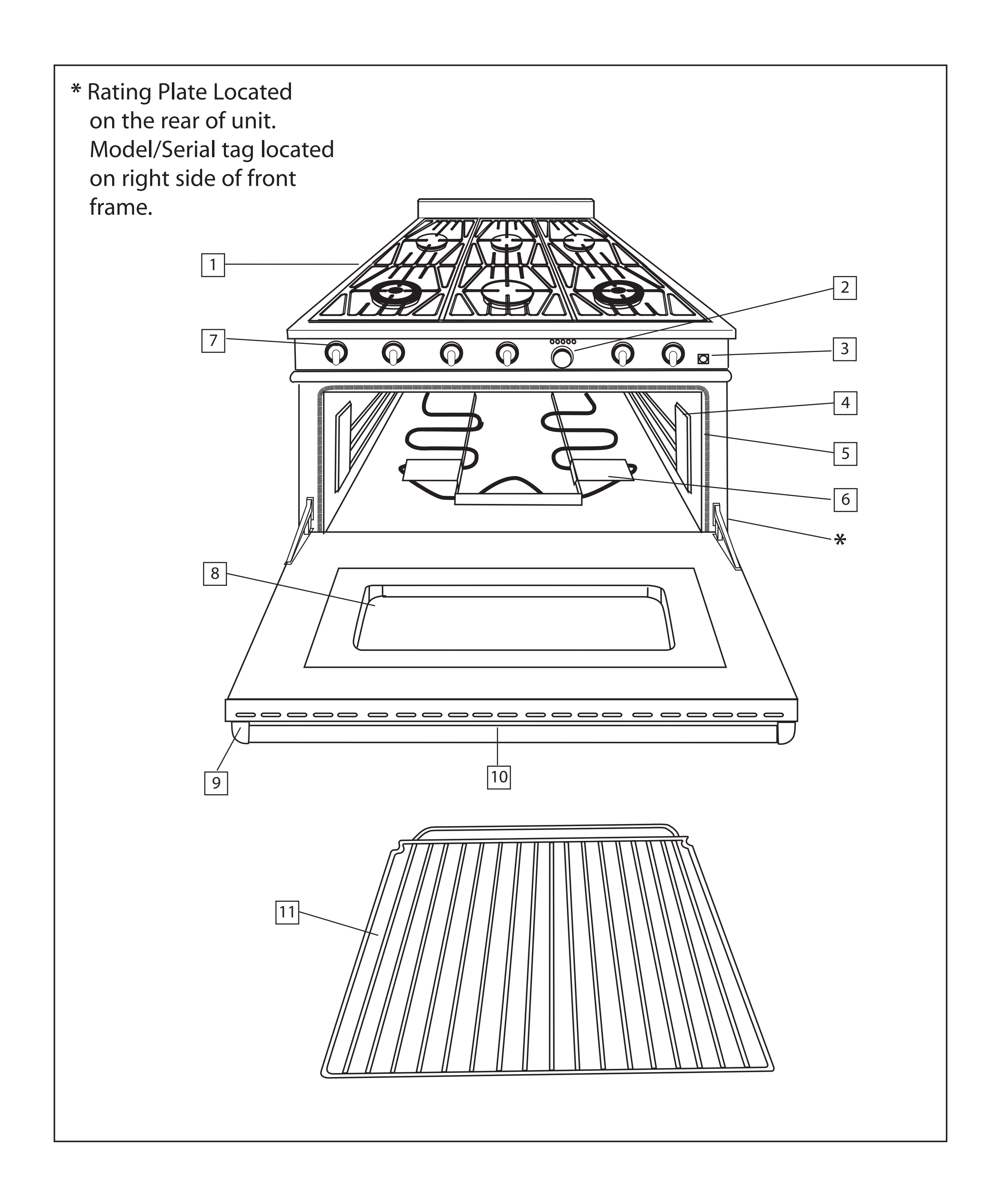
POWER FAILURE

To light the open top burners, turn the control knob to "LIGHT", hold a lighted match to the port ring. After the flame is burning all the way around the burner, adjust the flame. It is necessary to light each burner separately, each time you want to use it.

PARTS IDENTIFICATION

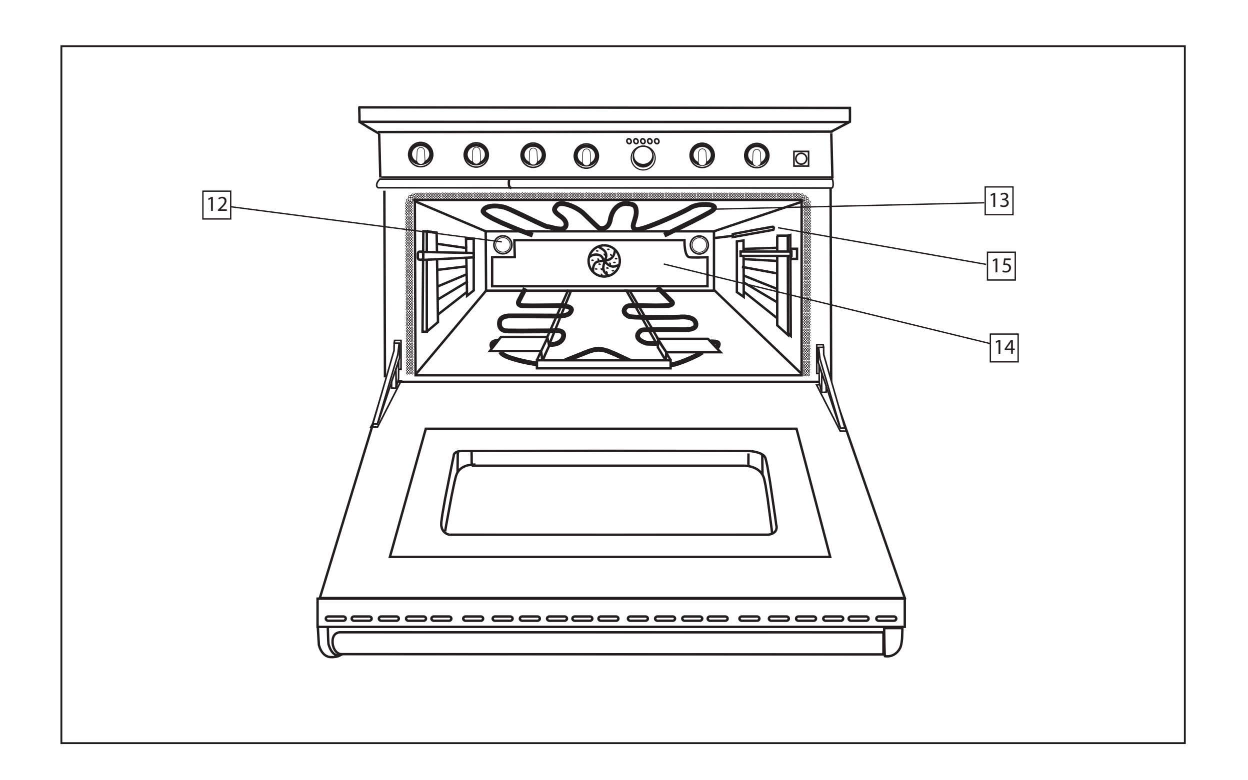
ITEM	DESCRIPTION
1	Burner Grates
2	Oven Control Knob
3	Oven Light Switch
4	Oven Rack Slides
5	Oven Door Gasket
6	Oven Heating Element

ITEM	DESCRIPTION
7	Burner Control Knob
8	Oven Window
9	Endcap
10	Oven Door Handle
11	Oven Racks



PARTS IDENTIFICATION

ITEM	DESCRIPTION
12	Oven Light
13	Oven Heating Element
14	Convection Fan Baffle
15	Thermostat Bulb
	Range Feet(not shown)
	Wok Ring (not shown)



BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

For most concerns, try these first:

- Check to be sure unit is properly connected to power supply.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check to be sure the unit is operating on natural gas, or has been properly converted if operating on LP gas.
- Check to be sure the burner ports or ignition ports are not clogged.
- Check to be sure the igniter is dry and clicking. Burner will not light if igniter is damaged, soiled or wet. If igniter doesn't click, turn control knob OFF.

If the flame is uneven:

- Burner ports may be clogged.
- Flame setting may need to be adjusted.

If surface burner flame lifts off the ports:

- Check to be sure a pan is sitting on the grate above.
- Contact authorized Jenn-Air Servicer.

If surface burner flame is yellow in color:

- Contact authorized Jenn-Air Servicer.

If nothing on the range operates:

- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check if range is properly connected to electric circuit in house.

If the oven light does not work:

- The light bulb is loose or defective.

If foods do not broil properly:

- The control may not be set properly.
- Check rack position.

If baked food is burnt or too brown on top:

- Food may be positioned incorrectly in oven.
- Oven not preheated properly.

If foods bake unevenly:

- The oven may be installed improperly.
- Check the oven rack with a level.
- Stagger pans, do not allow pans to touch each other or oven wall.
- Check instructions for suggested placement of pans on oven rack.

If baking results differ from previous oven:

- Oven thermostat calibration may differ between old and new ovens. Follow recipe and use and care directions before calling for service since the calibration on the previous oven may have drifted to a too high or too low setting.

For baking results are less than expected:

- The pans may not be of the size or material recommended for best results.
- There may not be sufficient room around the sides of the pans for proper air circulation in the oven.
- Check instructions for preheating, rack position and oven temperature.
- Oven vent may be blocked or covered.

WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY - PARTS AND LABOR

For one (1) year from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

- Electronic Controls
- Electric Heating Elements: Broil and bake elements on gas and electric cooking appliances.
- Sealed Gas Burners

CANADIAN RESIDENTS

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

WHAT IS NOT COVERED BY THESE WARRANTIES:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
   e. Improper setting of any control.
2 Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to the servicer.

6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

IF YOU NEED SERVICE

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) .

U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

a. Your name, address and telephone number;

b. Model number and serial number;

c. Name and address of your dealer or servicer;

d. A clear description of the problem you are having;

e. Proof of purchase (sales receipt).

- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Jenn-Air Customer Assistance.

CUISINIÈRE MIXTE DE STYLE

PROFESSIONNELLE JENN-AIR

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MODÈLES

PRD3030

PRD3630



Formulaire no A/02/04 Réf. 8113P419-60 Réf. 17666 Rév. C Lithographie aux États-Unis.

À L'INTENTION DE NOS CLIENTS

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec un représentant du service à la clientèle Jenn-Air par téléphone :

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

1-800-688-2080 (numéro de téléscripteur aux États-Unis pour les malentendants ou mal-parlants)

lun - ven, 8 h - 20 h heure de l'Est

Internet : www.jennair.com

Maytag Services sm
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370



AVERTISSEMENT

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Évitez de stocker ou d'utiliser de l'essence ou toutes autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil électroménager ou de tout autre.



AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de blessures en cas de feu de graisse sur la cuisinière, respectez les consignes suivantes : Étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau métallique, puis éteignez le brûleur. Évitez de vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et appelez les pompiers. N'utilisez jamais votre téléphone cellulaire ou normal en cas d'incendie dans la maison. Appelez de chez un voisin. Ne soulevez jamais un récipient en feu, vous pourriez vous brûler. N'UTILISEZ PAS D'EAU, y compris des serviettes mouillées; une explosion de vapeur violente pourrait en résulter. Utilisez un extincteur SEULEMENT si :

1) Vous êtes sûr qu'il s'agit d'un extincteur de classe ABC et savez comment le faire fonctionner.

2) Le feu est limité et restreint à la zone où il s'est déclenché.

3) Le service des pompiers a été alerté.

4) Vous pouvez combattre l'incendie le dos tourné vers une sortie.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- ***N'essayez pas d'allumer aucun appareil électroménager.***
- ***Ne touchez aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans l'édifice, y compris les téléphones cellulaires.***
- ***Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.***
- ***Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.***
- ***Toute installation ou service doit être confié à un installateur qualifié, un organisme de service ou le fournisseur de gaz.***

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE.

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

Votre nouvel appareil Jenn-Air fonctionnera de manière sûre et fiable pendant des années si vous en prenez bien soin. Faites extrêmement attention quand vous utilisez cet appareil de cuisson de niveau professionnel, car il dégage une chaleur intense et peut augmenter les risques d'accidents. Vous devez respecter des consignes de sécurité élémentaires durant l'utilisation d'appareils de cuisine, dont celles-ci :

- Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre nouvel appareil. Ceci vous permettra de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Commencez par vous assurer que l'installation et l'entretien sont effectués correctement. Suivez les instructions d'installation fournies avec cet appareil. Avant d'utiliser l'appareil, confiez son installation et sa mise à la terre à un technicien qualifié.
- Demandez-lui de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz afin de savoir comment couper l'arrivée de gaz.
- Si vous sentez une odeur de gaz, cela signifie que l'installateur n'a pas vérifié correctement s'il y avait des fuites. Si les connexions ne sont pas complètement étanches, une petite fuite pourrait se produire et laisser s'échapper une faible odeur de gaz. La détection des fuites n'est pas une procédure à faire soi-même. Certaines fuites ne peuvent être détectées que si la commande du brûleur est sur ON. Dans l'intérêt de votre sécurité, confiez cette procédure à un technicien qualifié.

⚠ ***AVERTISSEMENT :***

Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et provoquer une situation dangereuse. Les fuites de gaz ne peuvent pas être détectées uniquement à l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent l'achat et la pose d'un détecteur de gaz homologué UL. Posez et utilisez l'appareil conformément aux indications du fabricant.

- Si jamais un brûleur s'éteint et laisse s'échapper du gaz, ouvrez la fenêtre ou la porte pour évacuer l'air. N'essayez pas d'utiliser l'appareil avant que le gaz ne se soit complètement dissipé. Suivez les instructions de la page 1, " Pour votre sécurité - Si vous sentez une odeur de gaz ".
- Cet appareil électroménager a été monté en usine pour être utilisé avec du gaz naturel. Si vous utilisez du gaz propane, faites convertir l'appareil par un technicien qualifié au moyen du matériel fourni dans la trousse de conversion livrée avec l'appareil. Voir les instructions de la trousse.
- Ne réparez pas ni ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf indication contraire du manuel. Tout autre travail d'entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'on utilise ce type d'appareil. Il ne faut jamais les laisser tourner ou enfoncer des boutons, ni s'asseoir ou se tenir debout sur ces appareils.
- Des enfants en marchette ou à quatre pattes peuvent être attirés par la poignée ronde de la porte et la saisir pour ouvrir la porte du four. Ils pourraient alors se blesser si la porte est ouverte ou se brûler sérieusement si le four fonctionne et qu'il est chaud.

⚠ ***AVERTISSEMENT :***

Évitez de ranger sur les appareils ou à l'arrière des articles pouvant attirer les enfants. Les enfants peuvent être blessés sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces articles.

- Ne rangez jamais rien dans le four ni sur la table de cuisson. Des matériaux inflammables pourraient prendre feu, des éléments en plastique pourraient fondre ou s'enflammer et d'autres types d'objets pourraient être détruits.
- Ne suspendez aucun article sur l'appareil et ne placez aucun objet contre le four. Certains matériaux sont très inflammables et pourraient prendre feu.
- Si l'appareil se trouve près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux sont suffisamment éloignés des brûleurs de la table de cuisson; ils pourraient prendre feu sinon.
- Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse. ÉTEIGNEZ tous les brûleurs, puis étouffez le feu avec du bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

- Ne laissez jamais des vêtements, gants ou autres matériaux inflammables en contact ou à proximité d'un brûleur ou d'une grille de brûleur tant que ces derniers n'ont pas refroidi. Les tissus peuvent s'enflammer et causer des blessures.
- Utilisez seulement des gants isolants secs : les gants humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de linge épais à la place de gants isolants. Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou leurs grilles.
- Pour assurer votre propre sécurité, habillez-vous de façon appropriée. Ne portez jamais de vêtements ou de manches lâches lorsque vous utilisez l'appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- Ne recouvrez aucune partie du four ou de la table de cuisson avec du papier aluminium. L'utilisation de papier aluminium peut créer un risque d'incendie ou empêcher la circulation du flot d'air de combustion et de ventilation. C'est un excellent isolant thermique qui peut emprisonner la chaleur, laquelle peut alors affecter la performance de la table de cuisson et endommager la finition du four ou des pièces de la table de cuisson. Le papier aluminium pourrait également créer un risque d'électrocution si l'élément chauffant subit un court-circuit.

AVERTISSEMENT :

Cet appareil électroménager est destiné à la cuisson. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais le four ou la table de cuisson pour chauffer une pièce. De plus, une telle utilisation peut endommager les pièces de la table de cuisson ou du four.

- Durant l'utilisation de la table de cuisson : Ne touchez pas les grilles des brûleurs ou les surfaces adjacentes. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Durant l'utilisation du four, évitez de toucher les surfaces intérieures du four, la surface extérieure autour de la porte et la garniture arrière. Les surfaces situées directement au-dessus de la porte du four peuvent être chaudes si le four a fonctionné avec la porte ouverte ou si quelque chose a empêché la porte de se fermer.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance pendant une cuisson à flamme haute. Un débordement par bouillonnement pourrait produire de la fumée et un déversement graisseux qui pourrait prendre feu. Et, ce qui est plus grave, si les flammes des brûleurs sont étouffées par un débordement important affectant l'allumeur, le gaz non brûlé s'échappera dans la pièce.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique calorifugée, céramique, poterie ou émaillés sont appropriés pour être utilisés sur la table de cuisson. Ce genre d'ustensile peut se briser à la suite de changements de température soudains. Utilisez-les seulement à feu doux ou moyen selon les instructions du fabricant.
- Ne chauffez pas de contenant de nourriture fermé car la pression pourrait s'accumuler et le faire exploser.
- Durant la cuisson, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le fond du récipient et ne le dépasse jamais. Cela pourrait sinon chauffer ou faire fondre les poignées.
- Servez-vous toujours d'ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir les brûleurs. L'utilisation d'ustensiles trop petits risque d'offrir un contact direct à la flamme et de mettre le feu aux vêtements
- Afin de réduire le risque de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables et de déversement involontaire, tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur afin qu'elles ne surplombent pas les surfaces de travail adjacentes, les zones de cuisson et le bord extérieur de la table de cuisson.
- Tenez la poignée du récipient afin d'empêcher tout mouvement de l'ustensile lorsque vous retournez ou remuez la nourriture.
- La graisse est inflammable . Laissez toute graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser la graisse s'accumuler autour des brûleurs de la table de cuisson. Nettoyez après chaque utilisation ou déversement.
- Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs de la table de cuisson, gardez leurs ports dans un état propre. Il peut s'avérer nécessaire de nettoyer ceux-ci en cas de débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas, même si les allumeurs électroniques cliquent.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

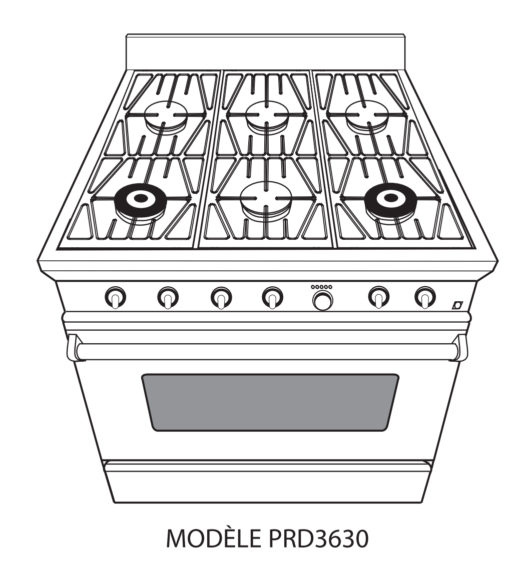
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Évitez de vous brûler à la vapeur : n'utilisez pas d'éponge ou de linge mouillé pour nettoyer l'appareil alors qu'il est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude. Respectez le mode d'emploi du fabricant du produit de nettoyage.
- Assurez-vous que les boutons de la cuisinière ou de la table de cuisson sont fermés et que l'appareil est froid avant d'utiliser des nettoyants aérosol sur l'appareil ou à proximité. L'élément chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
- Placez les grilles de four à la position voulue quand le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est encore chaud, ne laissez pas les gants isolants toucher l'intérieur chaud du four.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four; laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou remplacer les aliments.
- Évitez de frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte, car il est essentiel à l'obtention d'une bonne cuisson.
- Nettoyez fréquemment la hotte et les filtres de ventilation surplombant la cuisinière ou table de cuisson afin d'empêcher toute accumulation de graisse provenant des vapeurs de cuisson.
- ÉTEIGNEZ le ventilateur en cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des liqueurs ou des spiritueux sur la table de cuisson. Si le ventilateur est en marche, il pourrait en effet répandre les flammes.
- ÉVITEZ de bloquer la circulation de l'air de combustion ou de ventilation. Assurez toujours un apport d'air frais.
- Pour des raisons de sécurité et pour ne pas endommager l'appareil, évitez de vous asseoir, de vous tenir debout ou de vous appuyer contre la porte du four ou la surface de cuisson.
- Les réparations doivent être effectuées par des techniciens agréés uniquement. Ceux-ci doivent débrancher le bloc d'alimentation avant de travailler sur l'appareil.

⚠ *AVERTISSEMENT :*

Proposition 65 de la Californie 65 - L'incinération de gaz de cuisson génère des sous-produits considérés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des malformations congénitales. Les lois de Californie exigent que les entreprises avertissent leurs clients qu'ils risquent d'être exposés à de telles substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions contenues dans ce manuel et assurez une bonne ventilation lorsque vous cuisinez au gaz.

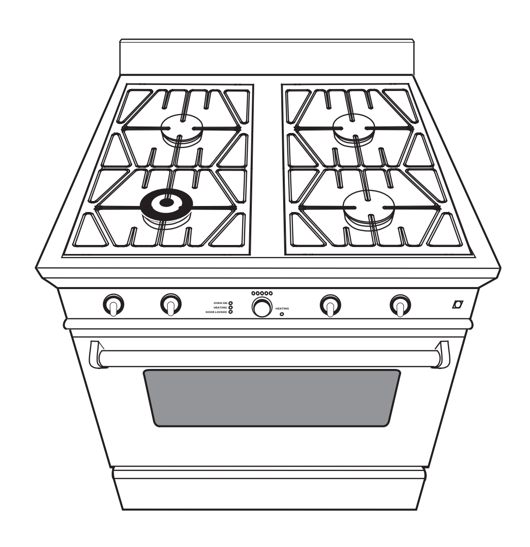
IDENTIFICATION DU MODÈLE

CUISINIÈRE MIXTE MODÈLE 36 PO (91,5 cm)



MODÈLE PRD3630

CUISINIÈRE MIXTE MODÈLE 30 PO (76,2 cm



MODÈLE PRD3030

AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

1) Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes de l'appareil. Si un technicien n'a pas installé votre appareil, faites-le maintenant. Vérifiez que vous disposez de tous les éléments suivants :

TABLE DE CUISSON :

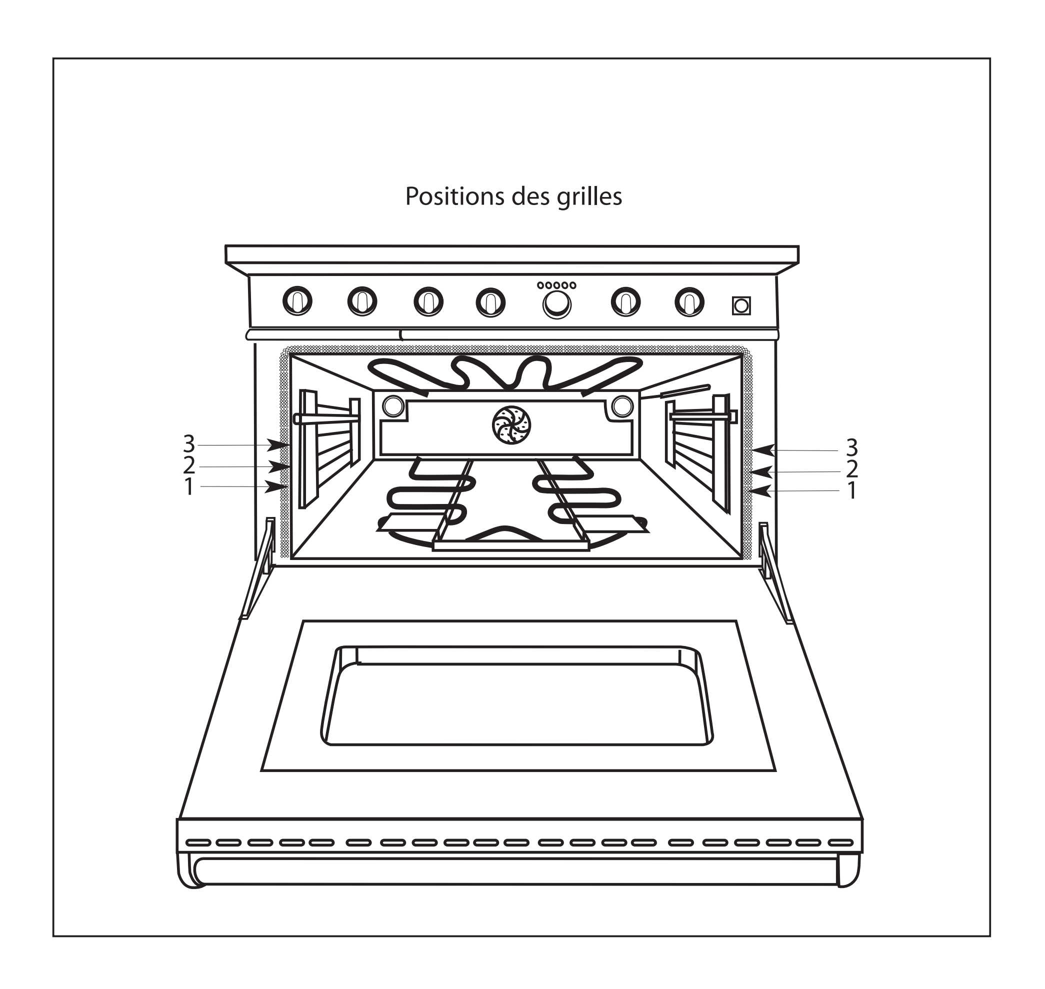
- 4 OU 6 ensembles de brûleurs, capuchons de brûleur et grilles

FOUR DE 27 ET 24 POUCES (68.6 ET 61.9 CM) :

- Deux ensembles amovibles en acier inoxydable de coulisses à grilles à 3 positions
- Une lèchefrite en deux morceaux
- Trois grilles de four

REMARQUE : Si certaines pièces manquent, contactez le service à la clientèle Jenn-Air au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) 1-800-688-2080 (numéro de téléscripteur aux États-Unis pour les malentendants ou mal-parlants). Veuillez avoir à portée de main le numéro de modèle et de série ainsi qu'une description du problème.

2) Placez les grilles du four dans la bonne position avant d'allumer le four. Consultez votre recette pour connaître la bonne position de la grille. La position la plus utilisée est la position numéro 2. Les positions des grilles sont numérotées de bas en haut comme les étages d'un bâtiment.



AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou le four. Il peut emprisonner la chaleur, ce qui peut endommager le four et empêcher la bonne cuisson des aliments.

3) Avant de cuir au four ou de griller :
Allumez un par un le four et les brûleurs du grilloir pendant 20 à 30 minutes chaque. Ceci permet de brûler les huiles de fabrication utilisées en usine. Mettez le brûleur du four sur 450 °F et celui du gril sur " Broil ". Mettez en marche le ventilateur au-dessus de la cuisinière pendant que les brûleurs sont allumés, car ceux-ci dégagent une certaine odeur.

POUR INTRODUIRE LES GRILLES DU FOUR :

1) Tout en glissant la grille dans le four, inclinez légèrement le devant de la grille vers le haut de façon à dégager les butées de sécurité, situées à l'arrière de la grille, des coulisses de la grille. Les butées de sécurité empêchent la grille de sortir complètement du four lorsqu'on la tire vers l'extérieur.

2) Tout en glissant la grille dans le four, inclinez légèrement le devant de la grille vers le haut de façon à dégage les butées de sécurité, situées à l'arrière de la grille, des coulisses de la grille. Les butées de sécurité empêchent la grille de sortir complètement du four lorsqu'on la tire vers l'extérieur.

POUR RETIRER OU REPOSITIONNER LES GRILLES :

1) Tirez la grille vers l'avant.

2) Soulevez le devant de la grille de façon à dégager les butées de sécurité des coulisses de la grille.

3) Tirez la grille vers l'avant.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS

Votre nouvelle cuisinière mixte professionnelle est équipée de brûleurs conçus pour être extrêmement faciles à nettoyer et régler. Ne faites jamais fonctionner le brûleur sans son capuchon. Tous les brûleurs sont dotés d'un système de rallumage électronique, ce qui évite d'avoir des veilleuses toujours allumées. Si la flamme s'éteint alors que le brûleur est allumé, elle se rallume automatiquement.

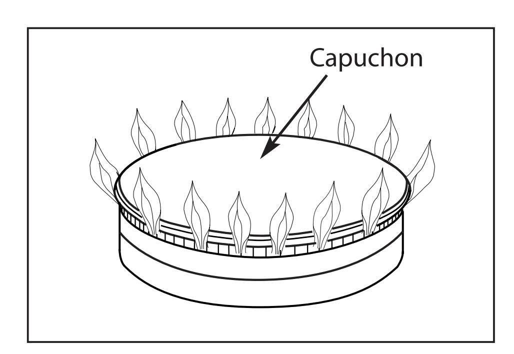


Fig. 2

CUISSON À PETIT FEU

Votre nouvelle cuisinière professionnelle est équipée d'un (PRD3030) ou deux (PRD3630) brûleurs à double débit dotés d'une capacité de cuisson à petit feu exceptionnelle (fig. 3). N'oubliez pas que, du fait de la forte capacité calorifique du brûleur extérieur et de la masse des grilles de brûleurs en fonte (celles-ci conservent la chaleur plus longtemps que les grilles conventionnelles, plus légères), certains aliments peuvent continuer à cuire par l'action de la chaleur retenue après que le brûleur est éteint. Si la flamme venait à s'éteindre sous l'effet d'un courant d'air ou d'un débordement par bouillonnement, elle se rallumerait automatiquement en même temps que le brûleur principal.

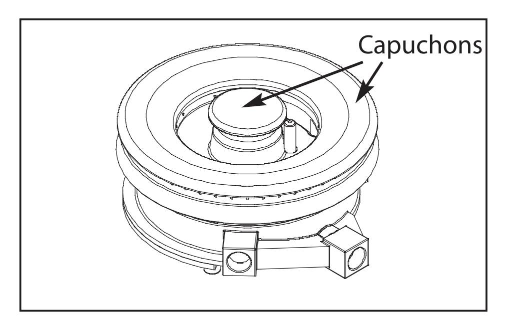
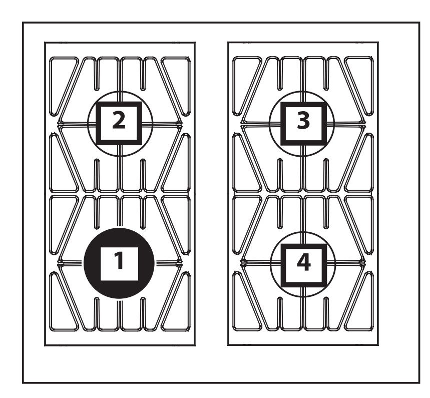
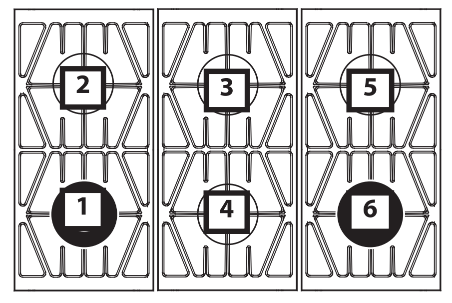


Fig. 3



SECTION DE TABLE DE CUISSON
PRD3030

Emplac. du brûleur	**BTU H max.**		**Cuiss. à petit feu / mijotage BTU H**	
	Gaz nat.	Gaz prop.	Gaz nat.	Gaz prop.
1	15 000	15 000	570~4 200	1000~4 200
2	15 000	12 000	1 600	2 600
3	15 000	12 000	1 600	2 600
4	15 000	12 000	1 600	2 600



Emplac. du brûleur	**BTU H max.**		**Cuiss. à petit feu / mijotage BTU H**	
	Gaz nat.	Gaz prop.	Gaz nat.	Gaz prop.
1	15 000	15 000	570~4 200	1000~4 200
2	15 000	12 000	1 600	2 600
3	15 000	12 000	1 600	2 600
4	15 000	12 000	1 600	2 600
5	15 000	12 000	1 600	2 600
6	15 000	15 000	570~4 200	1000~4 200

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

ALLUMEURS ÉLECTRONIQUES

Si un brûleur ne se rallume pas, écoutez s'il y a un déclic. Si l'allumeur ne clique pas, ÉTEIGNEZ LE BRÛLEUR. Vérifiez dans le panneau à disjoncteurs si un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est déclenché. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, consultez la page 32, « Avant d'appeler le service technique ». Pour allumer le brûleur manuellement, consultez la page 29« Panne d'alimentation ».

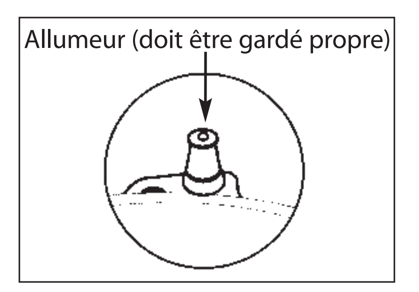


Fig. 4

REMARQUE : Il se peut qu'un léger crépitement ou flash se produise au niveau des ports de brûleur quelques secondes après que le brûleur a été éteint. Ce bruit d'extinction est normal dans le cas du gaz propane.

EFFICACITÉ DES BRÛLEURS ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME

Il est nécessaire de maintenir les ports des brûleurs et les allumeurs dans un état de propreté afin d'assurer l'allumage correct et le rendement optimal des brûleurs de la table de cuisson. La flamme doit encercler complètement le brûleur sans bruit ou élévation excessive. Dans le cas du gaz naturel, les flammes doivent être bleues et stables. Il est normal qu'elles deviennent légèrement jaunâtres à leur extrémité s'il s'agit de gaz propane. Durant l'utilisation initiale, la présence de particules étrangères dans la conduite de gaz ou de poussière dans l'air à proximité de l'appareil peut produire une flamme orange. Ceci disparaît avec l'usage.

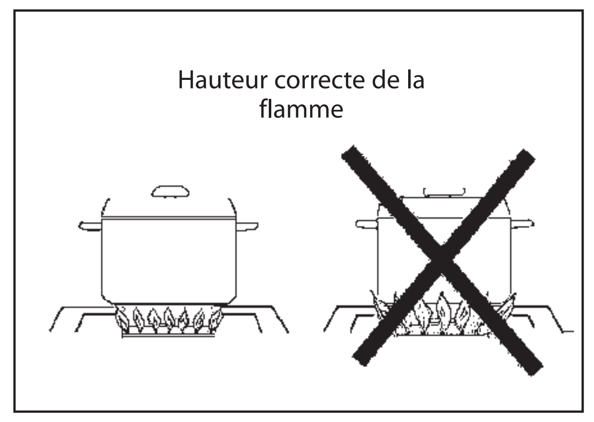


Fig. 5

HAUTEUR DE LA FLAMME

La hauteur correcte de la flamme dépend essentiellement des dimensions du fond de l'ustensile de cuisson, du matériau de l'ustensile, de la quantité et du type de nourriture, et de la quantité de liquide dans l'ustensile. Voici quelques règles de base pour sélectionner la hauteur de flamme.

- Pour des raisons de sécurité, la flamme ne doit jamais dépasser le fond du récipient. Ne laissez jamais les flammes lécher les parois de l'ustensile de cuisson (voir fig. 5).
- Les ustensiles qui conduisent lentement la chaleur (tels que ceux en vitrocéramique) doivent être utilisés avec un feu doux ou moyen. Vous pouvez augmenter légèrement le feu si le volume de liquide est important.

BRÛLEURS À TÊTE SCELLÉE

Les brûleurs à tête scellée doivent être gardés propres. Le nettoyage des brûleurs à tête scellée doit comprendre l'allumeur. Les brûleurs à tête scellée de la table de cuisson permettent un réglage continu de la flamme et leurs boutons de réglage ne comportent pas de position fixe entre les niveaux HI et LO. Pour allumer le brûleur à tête scellée de la table de cuisson, enfoncez le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche à la position LITE. Vous devriez entendre un déclic. Une fois le gaz allumé par l'allumeur électronique, tournez le bouton au réglage voulu. (Le déclic devrait s'arrêter dès que le brûleur s'allume).

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

AVERTISSEMENT :

Quand vous allumez un brûleur de table de cuisson, prenez soin de vous arrêter à la position LITE avant de sélectionner un niveau de flamme pour la cuisson. Si le brûleur n'est pas allumé et qu'il est réglé au-delà de la position LITE, un éclat de flamme peut se produire lorsque le brûleur finit par s'allumer. Cela peut causer des blessures ou endommager le comptoir adjacent.

GRILLES DES BRÛLEURS

Les grilles des brûleurs sont en fonte robuste. Elles sont constituées en sections, ce qui permet de les retirer et nettoyer facilement. (Voir fig. 6 et 7)

USTENSILES

Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles professionnels pour obtenir les meilleurs résultats possibles. Vous en trouverez dans les grands magasins de qualité, les boutiques spécialisées ou les fournisseurs en restauration. Si vous utilisez des ustensiles ordinaires, faites très attention s'ils possèdent des manches en plastique, car ces brûleurs de format professionnel ont une puissance de feu capable de faire fondre ou d'enfler les manches.

BOUTONS DE RÉGLAGE

Les boutons de réglage sont clairement associés aux brûleurs qu'ils contrôlent. Les boutons de réglage de la table de cuisson sont étiquetés et situés à l'avant des brûleurs. La commande du four est placée légèrement plus bas que les autres boutons de réglage. Ceci est dû aux dimensions physiques des thermostats de type commercial utilisés sur ce produit (voir fig. 8).

Fig. 6 (modèle 36 po)

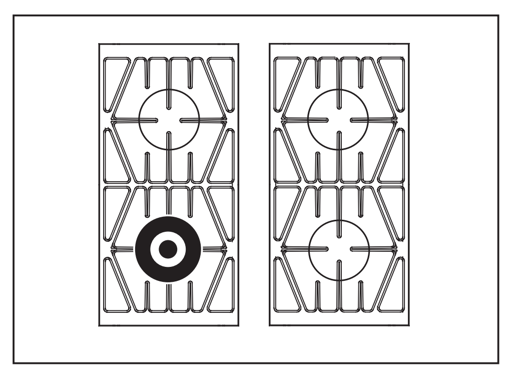


Fig. 7 (modèle 30 po)



Fig. 8

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

ANNEAU DE WOK

Votre nouvel appareil électroménager comporte un anneau de Wok. Cet anneau est en fonte avec une finition en émail de porcelaine. Il peut être utilisé avec la plupart des woks vendus dans le commerce. Pour utiliser l'anneau, placez-le sur la grille du brûleur choisi. Les languettes verticales de l'anneau doivent être alignées avec les doigts principaux de la grille. Les petites protubérances sur la surface inférieure de l'anneau doivent surmonter les doigts de la grille pour empêcher l'anneau de tourner durant la cuisson. Voir fig. 9. La partie inférieure du wok doit être soutenue et retenue par les languettes verticales de l'anneau.

Pour nettoyer l'anneau de Wok, mettez-le dans le lave-vaisselle après utilisation. Pour éliminer les éclaboussures et aliments séchés, laissez tremper pour les ramollir, puis lavez comme d'habitude.

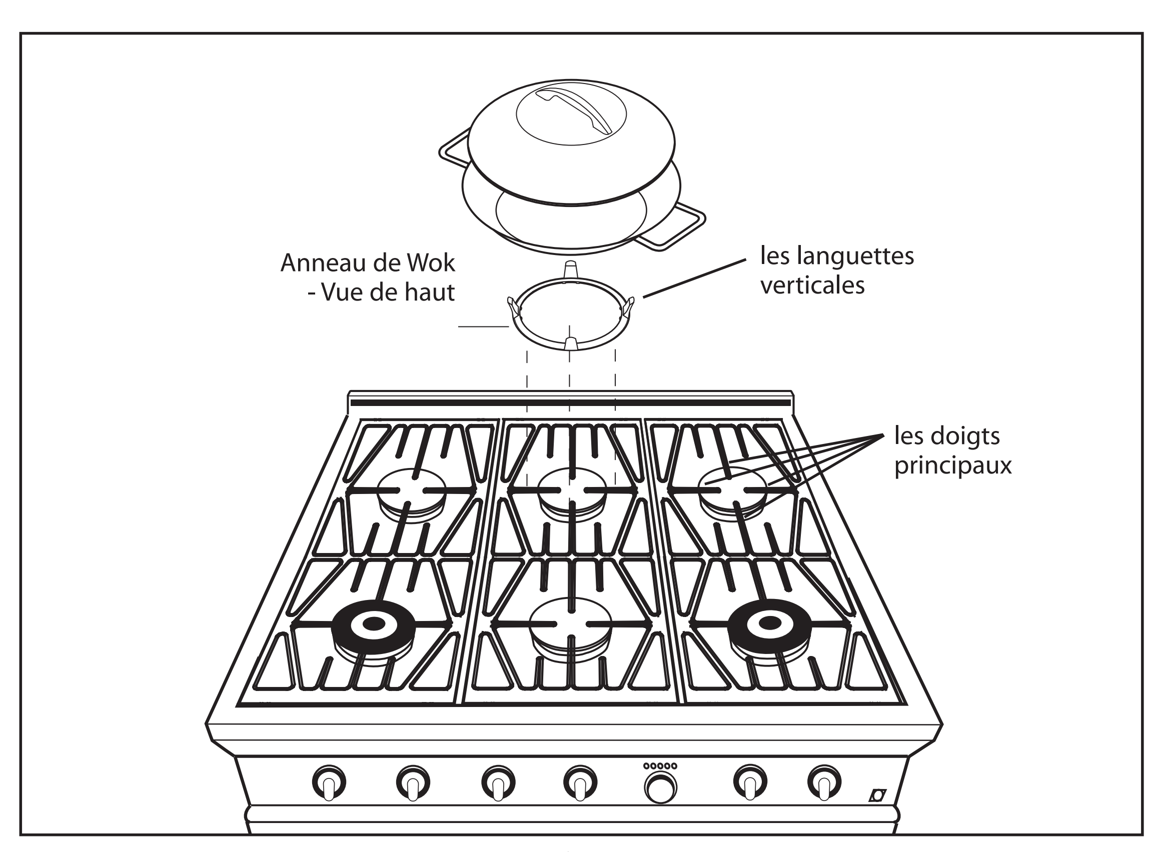


Fig. 9

UTILISATION DU FOUR

ÉLÉMENTS DE CUISSON DU FOUR

Votre nouvelle cuisinière professionnelle est équipée d'éléments de cuisson au four et au gril. Sur le modèle PRD3630, le four cuit à 5000 Watts. Sur le modèle PRD3030, le four cuit à 3700 Watts. Les deux fours grillent à 4000 Watts.

FOUR

Votre nouveau four offre trois modes de cuisson; cuisson par convection, cuisson au four normale et cuisson au gril normale. Lisez d'abord ces informations afin de déterminer le type de cuisson approprié. Rappelez-vous que ce four est neuf et que la précision de son thermostat a été vérifiée. Il se peut que le thermostat de votre ancien four soit devenu plus chaud ou plus froid avec le temps. Utilisez la durée de cuisson et la température indiquées sur vos recettes. Faites attention si vous utilisez la durée de cuisson et la température de votre ancien four. Il se peut que vous compensiez pour son mauvais réglage.

CONSEILS DE CUISSON AU FOUR

Employez des recettes fiables et mesurez avec précision les ingrédients frais. Respectez soigneusement les instructions concernant la température du four et la durée de cuisson. Préchauffez le four si cela est recommandé.

Utilisez la position de grille adéquate. Le mauvais positionnement de la grille peut affecter la cuisson au four.

- Les aliments peuvent être trop dorés s'ils sont placés vers le haut du four.
- Les aliments peuvent être trop dorés s'ils sont placés vers le bas du four.

Les plats de cuisson affectent grandement la cuisson au four. Utilisez toujours le type et la dimension de plats indiqués dans les recettes. Un plat de mauvaise dimension peut affecter la durée ou le résultat de la cuisson.

- Un plat métallique brillant reflète la chaleur loin des aliments, produit un brunissage plus léger et une croûte plus molle. Utilisez des plats brillants pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits.
- Un plat métallique sombre ou dont le fonds est anodisé (terne) absorbe la chaleur, produit un brunissage plus sombre et une croûte plus croustillante. Utilisez ce genre de plat pour les tartes, les fonds de tarte ou le pain.
- Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, faites cuire les biscuits sur une plaque à biscuits plate munie d'un rebord. Si le plat comporte des rebords, comme un plat pour roulé à la gelée par exemple, il se peut que le brunissage ne soit pas uniforme.
- Si vous vous servez de verrerie allant au four, ou de plats foncés comme ceux de la marque Baker's Secret, réduisez la température du four de 25 ºF sauf si vous faites cuire des tartes ou du pain. Respectez la durée de cuisson indiquée dans les recettes.
- Si vous utilisez des plats de cuisson isolés, prévoyez une légère augmentation de la durée de cuisson. Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température du four.

Vérifiez l'état de la cuisson une fois écoulée la durée minimum recommandée sur la recette. Vérifiez au besoin à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Si la porte du four est ouverte trop fréquemment, la chaleur s'échappera du four; cela peut affecter la cuisson et gaspiller de l'énergie.

Si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires ou modifiez la recette, prévoyez une légère augmentation ou diminution de la durée de cuisson.

UTILISATION DU FOUR

GRILLES DU FOUR

Le four comprend trois grilles et des supports de grille à roulettes à trois positions. Une lèchefrite à deux pièces en acier vitrifié est comprise avec le four. Les positions des grilles sont numérotées à partir de la partie inférieure du four, la grille no. 1 étant la plus proche du bas et la grille no. 3 étant la plus proche du haut.

GRILLE 3 : Utilisée surtout pour le grillage, griller du pain et la cuisson sur deux grilles.

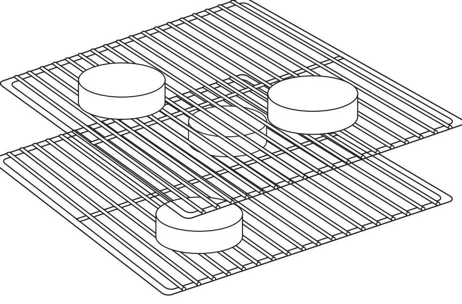
GRILLE 2 : Utilisée surtout pour les aliments cuits sur une plaque à biscuits ou un plat pour roulé à la gelée, les aliments tout prêts congelés, la cuisson sur deux grilles, la cuisson du pain ou les gros gâteaux.

GRILLE 1 : Utilisée pour rôtir les petit morceaux de viande, les gros plats en cocotte, la cuisson de pain, les gâteaux (dans un moule à savarin ou un moule à gâteaux fourrés), rôtir les gros morceaux de viande et de volaille, les tartes, soufflés ou gâteaux des anges, ou pour la cuisson sur deux grilles.

POSITIONS DES GRILLES

- Pour obtenir des résultats optimum, l'air doit circuler librement à l'intérieur du four et autour des aliments. Pour ce faire, placez les aliments au centre du four. Laissez un espace de cinq centimètres (deux pouces) entre le bord des plats et les parois du four.
- Utilisez une grille pour réaliser une cuisson optimale des gâteaux ou biscuits.

  Positionnez la grille afin que les aliments soient au centre du four. Utilisez la position de grille 2.



- Si vous faites la cuisson sur deux grilles, décalez les aliments afin d'assurer un bon flux d'air (voir l'illustration à droite).
- Si vous faites la cuisson sur deux grilles, utilisez les positions de grilles 2 et 3 pour les gâteaux. Si vous utilisez des plaques à biscuits, ne les mettez jamais sur une même grille. Décalez-les sur les grilles 2 et 3 tel qu'illustré.



- Si vous faites rôtir une grosse dinde, placez-la sur la grille 1.
- N'utilisez pas d'ustensiles qui dépassent le bord de la grille.



POSITIONS DES PLATS

11 PLAT	Centrez la grille au milieu du four et centrez le plat sur la grille du four.
2 PLATS	Laissez un espace de deux et demi à cinq centimètres (un à deux pouces) entre les plats et les parois du four.
3-4 PLATS	Utilisez deux grilles et décalez les plats de manière qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre.

REMARQUE : À propos des supports de grille à roulettes :

Spécialement fabriqués à base de matériaux résistants à des hautes températures et conçus pour le four, ils sont capables d'assurer des années de service. Ils sont particulièrement utiles lorsque les grilles du four supportent des aliments lourds que l'on utilise généralement avec ce type de four à haute capacité. Ils doivent être retirés avant l'autonettoyage du four. Voir la page 29 au sujet de l'entretien des supports de grille.

MISE EN GARDE :

N'utilisez jamais de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur emprisonnée peut endommager la porcelaine et l'air chaud ne peut atteindre adéquatement la nourriture qui cuit.

Vous pouvez utiliser un petit morceau de papier aluminium pour recueillir les débordements. Placez-le sur la grille inférieure à plusieurs centimètres au-dessous des aliments. Ne garnissez jamais d'une feuille d'aluminium la plaque amovible de la lèchefrite. Ceci empêcherait l'écoulement de la graisse dans le récipient et augmente les risques d'éruption de flammes et de fumée. Vous pouvez cependant recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium pour faciliter son nettoyage.

Positions des grilles pour la cuisson au four

Vous pouvez utiliser une ou deux grilles simultanément durant la cuisson. Placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four. Rangez les grilles inutilisées hors du four. La position de grille numéro 2 (deuxième à partir du bas) sera probablement plus souvent utilisée pour une cuisson à une grille. Si vous utilisez deux grilles en même temps, vérifiez les aliments de la grille inférieure avant que la durée minimum ne s'écoule. Les aliments placés sur la grille inférieure peuvent cuire un peu plus rapidement que ceux de la grille supérieure, en particulier si vous utilisez de gros ustensiles de cuisson.

Si vous utilisez deux grilles simultanément, prenez soin de décaler les ustensiles de cuisson pour qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre et pour que l'air chaud puisse circuler librement autour de chaque plat. Voir " Positions des grilles " à la page 14. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson de grand taille ou de format commercial, les aliments prendront peut-être plus de temps à cuire, car l'air ne peut circuler aussi librement qu'avec un petit plat. Si vous employez des ustensiles de cuisson de format commercial, utilisez une grille seulement car la chaleur n'a pas assez d'espace pour circuler.

Positions des grilles pour la cuisson par convection

Il est permis d'utiliser toutes les grilles simultanément durant la cuisson par convection. Placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four. Rangez les grilles inutilisées hors du four. La position de grille numéro 2 (deuxième à partir du bas) sera probablement plus souvent utilisée pour une cuisson à une grille. Nul besoin de décaler les plats si vous cuisinez avec plusieurs grilles. Placez-les les uns par-dessus les autres comme des plaques à biscuits, etc.

CUISSON PAR CONVECTION

La cuisson par convection consiste en un mode de cuisson où le ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air chaud en continu autour des aliments. Cet air chaud réchauffe et cuit la surface des aliments de manière plus efficace qu'un four standard. Cela permet de cuire la plupart des aliments à des températures inférieures ou en moins de temps que ne le ferait une cuisson au four à température normale. L'air est maintenu en mouvement et réchauffé. Vous remarquerez une économie de temps particulièrement avec des aliments non couverts nécessitant une plus longue cuisson (gros morceaux de viande par ex.), des aliments pouvant être cuits dans des ustensiles de cuisson peu profonds ou des aliments soufflés. Vous pouvez également sauver du temps en utilisant plusieurs grilles en même temps, car cela permet de cuire plus d'aliments à la fois. La cuisson par convection est appropriée pour les aliments en grande quantité tels que biscuits, muffins, carrés au chocolat, petits gâteaux, tartes, brioches et pain.

Aliments appropriés pour la cuisson par convection

- Hors-d'œuvre
- Pains
- Repas au four (1 à 3 grilles)

■ Biscuits ■ Plats principaux ■ Rôtis ■ Tartes ■Volaille
■ Aliments soufflés (gâteau des anges, soufflés, choux à la crème, coquilles de meringue)
■ Les viandes sont plus juteuses et plus savoureuses car l'air chaud circulant en scelle la surface et en améliore le brunissage.
■ Les pains à la levure sont plus légers, possèdent une texture plus uniforme, sont mieux dorés et plus croustillants.
■ Les aliments soufflés tel que gâteau des anges, choux à la crème, pâte feuilletée et meringues sont plus gonflés et plus légers.
■ L'utilisation de plusieurs grilles permet de cuire de grandes quantités de nourriture plus rapidement.

Conversion des recettes pour la cuisson par convection

Les meilleurs résultats sont obtenus avec des ustensiles de cuisson peu profonds, car l'air chaud peut atteindre les aliments de tous les côtés plus facilement. Laissez la température du four identique à celle de la recette mais faites cuire les aliments pendant une durée moindre. La cuisson prendra probablement autant de temps que l'indique la recette même si vous baissez la température de 25 ºF. Si vous trouvez que les aliments ont suffisamment brunis à l'extérieur mais qu'ils ne sont pas cuits au centre, abaissez de nouveau la température de 25 ºF et augmentez la durée de cuisson. Si vous réduisez la température, vérifiez toujours le degré de cuisson, une minute ou deux avant l'écoulement de la durée minimum indiquée sur la recette, car vous pouvez toujours augmenter la durée de cuisson. Certaines recettes prennent moins de temps que d'autres. Il n'est pas possible de prédire exactement la durée de cuisson de chaque recette lorsqu'on les convertit pour la cuisson par convection. Il vous sera plus facile d'utiliser la convection après quelques essais à mesure que vous comprendrez mieux son fonctionnement.

Sélection des ustensiles pour la cuisson par convection

La cuisson par convection n'exige pas d'ustensiles de cuisson particuliers. Vous disposez probablement de plusieurs ustensiles appropriés dans votre cuisine. Pour en choisir un, tenez compte de son matériau, de ses dimensions et de sa forme, car tout cela affecte la durée de cuisson, la saveur et l'aspect du produit fini. Les plats de cuisson en métal (aluminium, acier et fonte) réduisent la durée de cuisson et donnent un meilleur résultat final. Les plats en aluminium sont les mieux appropriés pour tout type d'aliment cuit au four. Pour obtenir le meilleur brunissage dans la cuisson de tartes et de pains, utilisez un plat au fini foncé ou terne capable d'absorber la chaleur. Un fini brillant est mieux approprié pour les gâteaux et les biscuits, car il reflète une partie de la chaleur et donne une surface plus tendre. Les plaques à biscuits à une seule lèvre donnent les meilleurs résultats, car elles permettent à l'air chaud de circuler tout autour des aliments. Pour rôtir, utilisez le fond de la lèchefrite et élevez la viande sur une grille en V à rôtir métallique. Les ustensiles en vitrocéramique ou en verre ne conduisent pas la chaleur aussi bien que le métal, mais vous pouvez les employer. Utilisez-les pour des aliments tels que les soufflés qui n'exigent pas une croûte brun foncé ni d'être croustillants.

La cuisson au four est plus rapide et uniforme si les portions sont plus petites : deux ou trois petits morceaux donnent un meilleur résultat qu'une seule grosse portion. S'il s'agit d'un aliment en un seul morceau, placez-le toujours au centre de la grille. S'il y a plusieurs morceaux, espacez-les uniformément sur la ou les grilles.

CUISSON AU FOUR NORMALE

La cuisson se fait à l'air chaud sans ventilateur. Le mouvement d'air provient d'une convection naturelle : à mesure que l'air se réchauffe, il s'élève vers le plafond du four. C'est le même mode que celui que vous utilisiez pour une cuisson sur une ou deux grilles.

Aliments appropriés pour la cuisson au four

■ Hors-d'œuvre ■ Tartes, gâteaux ■ Pains ■ Volaille ■ Rôtis
■ Plats en cocotte ■ Desserts ■ Plats principaux ■ Repas au four (1 à 2 grilles)

RÔTIISSAGE

Le rôtissage constitue la méthode de choix pour la cuisson de gros morceaux de viande plus tendres découverts, sans ajout d'humidité. La plupart des viandes sont rôties à 325 ºF. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Voici quelques bons choix : côtes de bœuf, faux-filet, intérieur de ronde, rôti de pointe de surlonge et de croupe de haute qualité, rôti de longe de porc, gigot d'agneau, rôti d'épaule de veau et jambon salé ou fumé.

CUISSON AU GRIL

La cuisson au gril est un type de cuisson qui emploie le chauffage par rayonnement infrarouge intense procuré par l'élément du gril situé en haut du four. Comme l'on emploie le chauffage par rayonnement, il n'est pas nécessaire d'utiliser le ventilateur à convection en mode de grillage. La durée de cuisson est déterminée par le degré de cuisson recherché ainsi que la distance qui sépare les aliments de l'élément.

Aliments appropriés pour le gril

- Brunir : Plats en cocotte, pains
- Hors-d'œuvre
- Viandes
- Volaille
- Poisson

CONDENSATION

Une certaine quantité d'humidité s'évapore de la nourriture durant toute cuisson. L'humidité contenue dans les aliments détermine la quantité d'humidité qui se condense dans le four. L'humidité se condense sur toute surface qui est plus froide que l'intérieur du four, tel que le panneau de contrôle ou le dessus de la porte.

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS

Cuisson au four :

- Utilisez les quantités et les ingrédients de la recette, y compris les dimensions et la forme d'ustensile de cuisson recommandées dans la recette.
- Évitez d'ouvrir la porte du four " pour jeter un coup d'oeil "; allumez plutôt la lampe intérieure du four et regardez par la fenêtre.
- Évitez d'utiliser le four comme lieu de rangement, particulièrement si vous cuisez au four. Tout ustensile supplémentaire qui ne sert pas à la cuisson peut affecter les aliments, la durée de cuisson, le brunissage et le résultat final.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, laissez s'échapper la vapeur et l'air chaud avant de retirer les aliments du four.
- Ne vous fiez pas seulement à la durée de la cuisson ou au niveau de brunissage comme indicateurs du degré de cuisson; testez les aliments du doigt, avec un cure-dent, thermomètre instantané, etc.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, baissez la température de 25 °F.
- Utilisez un minuteur et réglez-le à la durée minimum suggérée sur la recette.

Cuisson par convection :

- Suivez les quatre premières recommandations de la section sur la cuisson au four.
- Les ustensiles en métal donnent de meilleurs résultats que ceux en verre pour la cuisson par convection. Si vous utilisez du verre, vous n'avez généralement pas besoin de diminuer la température de 25 °F de nouveau.
- Utilisez un minuteur et réglez-le à une durée inférieure à la durée minimum suggérée sur la recette la première fois que vous utilisez une recette en mode de convection. Prenez soin de noter la nouvelle durée de cuisson sur la recette pour consultation future.
- Prenez soin de lire les informations de base au sujet de la convection avant d'utiliser le four pour la première fois.
- N'oubliez pas que les résultats en matière de cuisson par convection varient selon le type de produit. La cuisson au four normale donne, dans de nombreux cas, de meilleurs résultats que la cuisson par convection.

Rôtissage

- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez des morceaux de viande tendres pesant 3 lb (1,4 kg) ou plus.
- Placez la viande côté gras vers le haut sur une grille en V, dans une plaque à rôtir peu profonde. Le placement de la viande sur une grille en V la garde hors des gouttes de graisse, assurant ainsi une meilleure circulation de chaleur pour une cuisson uniforme. À mesure que la graisse du dessus du rôti fond, la viande est arrosée naturellement, et l'on n'a pas besoin de l'arroser davantage.

UTILISATION DU FOUR

- La durée de cuisson est déterminée par le poids de la viande et le degré de cuisson voulu.
- Pour obtenir des résultats précis, servez-vous d'un thermomètre à viande. Insérez-le horizontalement dans la viande, de manière à ce l'embout soit au centre de la partie la plus épaisse. Il ne doit pas toucher le gras ou l'os.
- Retirez le rôti du four lorsque le thermomètre indique le degré de cuisson voulu. Recouvrez de papier aluminium, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes; la viande s'imprègne de son jus et devient facile à trancher.

REMARQUE : Pour de plus amples informations à propos de la salubrité alimentaire, appelez le service d'assistance téléphonique " Viande et volaille " de la USDA au 1-800-368-3138. Pour des informations concernant la cuisson, correspondez pas écrit avec la National Cattlemen's Beef Association, 444 North Michigan Avenue, Chicago, Illinois 60611, ou bien appelez le 1-800-368-3138.

Rôtissage à convection

- Ne diminuez pas la température du four. Toutefois, le temps de rôtissage devrait être réduit de 25 à 30 pour cent.
- N'utilisez pas de plaque à rôtir munie de hauts bords. Vous pouvez vous servir d'une lèchefrite à deux pièces si sa profondeur est supérieure à 1-1/2 po (3,8 cm). Placez la grille en V sur le fond de la lèchefrite, puis placez les aliments par-dessus la grille en V ou la lèchefrite.
- Ne recouvrez pas la viande et n'utilisez pas de sac de cuisson.
- Étant donné que la viande de poitrine et les pilons d'une dinde cuisent plus rapidement que les parties de la cuisse, recrouvrez-les d'une " protection en papier aluminium " une fois le niveau de brunissage voulu atteint pour éviter un brunissage excessif.

TABLEAU DE RÔTISSAGE NORMAL ET À CONVECTION
(VIANDES DÉCONGELÉES SEULEMENT)

	MORCEAU DE VIANDE	Poids approx. (livres)	Température du four (en ºF)	Température interne	CONVECTION (min. par lb) Approx.* Durée de rôtissage	NORMALE (min. par lb) Approx.* Durée de rôtissage
BŒUF	Rôti de côtes nature	4 à 8	325º	145 ºF (moyen/saignant)	25-35	20-30
				160 ºF (moyen)	30-35	25-30
	Rosbif de faux-filet	4 à 6	350º	145 ºF (moyen/saignant)	25-35	20-30
				160 ºF (moyen)	30-35	25-30
	Rôti de filet	2 à 3	400º	145 ºF (moyen/saignant)	20-30	15-25
PORC, FRAIS	Rôti de jambon frais	4 à 6	325º	170 ºF	35-45	30-40
	Rôti de palette	4 à 6	325º	160 ºF	30-40	20-30
	Longe de porc (désossée)	3 à 4	325º	160 ºF	25-30	20-25
PORC , FUMÉ	Moitié de jambon (désossée entièrement cuite)**	5 à 7	325º	140 ºF	25-35	SO
	Moitié de jambon (cuire avant de consommer)	5 à 7	325º	160 ºF	35-45	30-40
VOLAILLE	Dinde, non farcie***	12 à 16	325º	180º-185 ºF	18-20	12-16
		16 à 20	325º	180º-185 ºF	16-18	10-15
		20 à 24	325º	180º-185 ºF	14-16	8-10
	Blanc de dinde	3 à 8	325º	170 ºF	30-40	25-35
AGNEAU	Poulet	3 à 4	350-375º	180-185 ºF	20-25	15-22
	Gigot (désossé)	2 à 3	325º	160 ºF (moyen)	35-40	20-25
				170 ºF (moyen)	40-45	35-40
	Gigot entier	5 à 7	325º	160 ºF (moyen)	30-35	25-30
				170 ºF (moyen)	35-40	30-35

* Les durées de cuisson sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme du rôti.
** Ajoutez de l'eau et suivez les instructions de l'emballage. Non recommandé pour le rôtissage à convection
*** Une dinde farcie nécessite une durée de rôtissage supplémentaire. Protégez les cuisses et le blanc de papier aluminium pour éviter que la peau ne soit trop dorée et sèche.

UTILISATION DU FOUR

PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage dure 10 à 15 minutes selon la température choisie. Le préchauffage est nécessaire pour la cuisson au four. Le voyant de chauffage s'éteint lorsque le four atteint sa température. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour le rôtissage. Choisir une température plus élevée que celle voulue ne contribue PAS à préchauffer le four plus rapidement et peut avoir un effet négatif sur le résultat de la cuisson.

RÉGLAGE DU FOUR POUR LA CUISSON

Décidez du mode d'utilisation : BAKE ou CONVECTION BAKE (cuisson au four ou cuisson par convection). Ces modes de cuisson permettent de cuire au four, rôtir ou réchauffer avec une, deux ou trois grilles. Pour utiliser la cuisson normale, enfoncez le sélecteur de cuisson BAKE, situé sur le panneau de contrôle, au-dessus du gros bouton du four, puis tournez le bouton de réglage du four à la température recommandée sur la recette. Pour utiliser la cuisson par convection, enfoncez le sélecteur de convection (situé sur le panneau de contrôle), puis tournez le bouton de réglage du four à la température voulue.

1) Appuyez sur le sélecteur BAKE ou CONVECTION BAKE.

- Le ventilateur à convection s'allume si « CONVECTION BAKE » est sélectionné.

2) Réglez le thermostat à la température voulue à l'aide du bouton de réglage du thermostat.

- Le voyant « OVEN ON » s'allume.
- Le voyant « HEATING » s'allume.
- Dès que le voyant « HEATING » s'éteint pour la première fois, le four est préchauffé.
- Le voyant « OVEN ON » reste allumé jusqu'à ce que le sélecteur « OFF » soit enfoncé ou que le thermostat soit mis sur « OFF ».

Cuisson à haute altitude

Les temps de cuisson indiqués sur les recettes et la durée de cuisson varient en haute altitude. Pour obtenir des informations précises à ce sujet, écrivez à l'adresse suivante : Agriculture Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Indiquez le type d'informations recherchées et le mode de cuisson (par convection ou normale) voulu, par ex. gâteaux, biscuits, pains, etc. Vous pourriez encourir des frais pour l'obtention de ces informations.

PROBLÈMES FRÉQUENTS RELATIFS À LA CUISSON AU FOUR ET LEUR CAUSE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Les gâteaux ne sont pas uniformes.	■ Les moules sont trop rapprochés, se touchent les uns les autres ou touchent les parois du four. ■ La pâte n'est pas uniforme dans les moules. ■ Température trop basse ou durée de cuisson trop courte. ■ Le four n'est pas à niveau. ■ Sous-pétrissage. ■ Trop de liquide.
Le centre du gâteau est haut.	■ Température trop élevée. ■ Durée de cuisson trop longue. ■ Surpétrissage. ■ Trop de farine. ■ Les moules se touchent les uns les autres ou touchent les parois du four. ■ Position de grille incorrecte.
Le gâteau s'écroule.	■ Trop de shortening ou de sucre. ■ Trop ou trop peu de liquide. ■ Température trop basse. ■ Levure chimique trop vieille ou insuffisante. ■ Moule trop petit. ■ Porte du four ouverte fréquemment. ■ Mauvaise sorte d'huile ajoutée à la préparation pour gâteau. ■ Ingrédients supplémentaires ajoutés à la préparation pour gâteau ou à la recette.
Les gâteaux et les biscuits ne sont pas dorés de manière uniforme.	■ Position de grille incorrecte. ■ Porte du four pas fermée correctement. ■ Joint de porte non scellé correctement ou non fixé correctement à la porte. ■ Utilisation incorrecte du papier d'aluminium. ■ Four non préchauffé. ■ Plats noircis, bosselés ou ondulés. Pour obtenir des résultats optimum, faites cuire sur une grille. Si vous faites cuire des gâteaux sur deux grilles, décalez les moules afin d'assurer un bon flux d'air. Voir l'illustration à la page 14.

PROBLÈMES FRÉQUENTS RELATIFS À LA CUISSON AU FOUR ET LEUR CAUSE (SUITE)

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Le fond des gâteaux et des biscuits est trop doré.	■ Four non préchauffé. ■ Les moules se touchent les uns les autres ou touchent les parois du four. ■ Position de grille incorrecte. ■ Utilisation incorrecte du papier d'aluminium. ■ 2 plaques à biscuits sur une grille. ■ Utilisation de moules en verre, foncés, tachés, ondulés ou métalliques à finition terne. (Utilisez une plaque à biscuits brillante.) Suivez les indications du fabricant concernant la température du four. La verrerie et les ustensiles foncés tel que Baker's Secret de Ecko peuvent nécessiter que la température du four soit baissée de 25 ºF.
Les gâteaux ne sont pas dorés sur le dessus.	■ Position de grille incorrecte. ■ Température trop basse. ■ Surpétrissage. ■ Trop de liquide. ■ Moule trop grand ou pâte insuffisante. ■ Porte du four ouverte trop souvent.
Rétrécissement excessif	■ Trop peu de levure. ■ Surpétrissage. ■ Moule trop grand. ■ Température trop élevée. ■ Durée de cuisson trop longue. ■ Moules trop rapprochés les uns les autres ou touchant les parois du four.
Texture non uniforme.	■ Trop de liquide. ■ Sous-pétrissage. ■ Température trop basse. ■ Durée de cuisson trop courte.
Les gâteaux comportent des trouées.	■ Shortening insuffisant. ■ Trop de levure chimique. ■ Surpétrissage ou à vitesse trop élevée. ■ Température trop élevée.
Le gâteau n'est pas cuit au milieu.	■ Température trop élevée. ■ Moule trop petit. ■ Durée de cuisson trop courte. Si des ingrédients supplémentaires sont ajoutés au mélange ou à la recette, prévoyez une durée de cuisson plus longue.
Bords du fond de tarte trop dorés.	■ Température trop élevée. ■ Les moules se touchent les uns les autres ou touchent les parois du four. ■ Bords de croûte trop minces; protégez-les avec du papier aluminium.
Dessous de tarte non doré.	■ Utilisation de moules métalliques brillants. ■ Température trop basse. ■ Position de grille incorrecte. ■ Certaines tartes congelées doivent être placées sur une plaque à biscuits; consultez le mode d'emploi inscrit sur l'emballage.
Croûtes de tarte trop humides	■ Température trop basse en début de cuisson. ■ Garniture trop juteuse. ■ Utilisation de moules métalliques brillants.

RÉGLAGE DU FOUR POUR LE GRILLAGE

Lorsque vous appuyez sur le sélecteur « Broil », vous entendez le ventilateur de refroidissement démarrer et vous sentez un courant d'air au-dessus de la porte du four. Le courant d'air permet de refroidir le panneau de contrôle au-dessus du four durant le grillage avec la porte du four ouverte. Le ventilateur de refroidissement doit être en marche pour que le grilloir puisse fonctionner.

Préchauffage

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, il est recommandé de préchauffer le four avec la porte fermée pendant environ 10 minutes. Après le préchauffage, placez les aliments dans le four et laissez la porte ouverte à l'arrêt du gril.

Pour obtenir les meilleurs résultats

- ■ Décongelez les aliments avant la cuisson.
- ■ Laissez la porte entrouverte à la fin du grillage. N'ouvrez jamais la porte du gril en présence d'enfants.

REMARQUE : Si la porte est fermée durant le grillage, la cavité du four peut devenir suffisamment chaude pour allumer et éteindre successivement l'élément du gril, donnant lieu à des aliments qui semblent être cuits au four ou rôtis plutôt que grillés.

- Utilisez un minuteur et réglez-le à la durée minimum suggérée pour vérifier la nourriture. Les biftecks doivent avoir au moins un pouce d'épaisseur si vous les voulez saignants. Il est difficile d'atteindre un tel degré de cuisson avec une viande plus mince ou d'obtenir des morceaux de viande bien brunis.
- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, les biftecks et les côtelettes doivent avoir une épaisseur d'au moins 3/4-pouce (2 cm). Les morceaux plus minces doivent être cuits sur une lèchefrite.
- Avant de griller, enlevez l'excès de gras pour éviter les excès d'éclaboussures ou de fumée. Faites des entailles sur les bords extérieurs du gras pour les empêcher de se replier durant la cuisson.
- Conditionnez la viande après la cuisson. Le sel a tendance à extraire le jus de la viande et à retarder le brunissage.
- Utilisez une lèchefrite dotée d'une grille permettant d'évacuer les liquides et la graisse de la surface de cuisson. Ceci permet d'éviter les éclaboussements et la fumée.
- Pour que l' extérieur soit doré et l'intérieur saignant, la viande doit être proche de l'élément de grillage. Pour que la viande soit bien cuite, éloignez la lèchefrite de l'élément.
- Le fait d'augmenter la distance entre la viande et l'élément de grillage permet de réduire les éclaboussures et la fumée.
- Sélectionnez la grille 1 ou 2 pour cuire des aliments tel que des morceaux de poulet. Pour la poitrine de poulet, grillez-la d'abord côtes retournées puis tournez 3 fois. Les aliments devant être retournés ne doivent l'être qu'une fois durant le grillage, à l'exception du poulet.
- Retournez les aliments lorsque la durée de cuisson s'est écoulée à moitié.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments minces (filet de poisson, tranches de jambon, etc.). Les tranches de foie doivent être retournées.
- Si vous voulez brunir les aliments, utilisez des plats de cuisson en métal ou en vitrocéramique. ÉVITEZ d'utiliser du verre ou de la poterie calorifugée : ce type d'ustensiles ne peut supporter la chaleur intense du brûleur du gril.

REMARQUE : Vous ne pouvez pas utiliser l'élément du gril et l'élément de cuisson au four en même temps. Si l'un fonctionne, l'autre ne peut être allumé. N'utilisez pas le ventilateur à convection en mode gril.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

ALIMENT	POSITIONS DES GRILLES*	DEGRÉ DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON TOTAL (MINUTES)**
BACON	3	Bien cuit	6 à 10
BIFTECK	3	À point	15 à 18
(1 po / 2 cm)	3	Bien cuit	19 à 23
POULET			
Morceaux	1 ou 2	Bien cuit	30 à 50
POISSON	1 ou 2		
Filets	3	Écaillés	8 à 12
Steaks (2,5 cm/1 po)	3	Écaillés	10 à 15
GALETTES DE BŒUF HACHÉ			
(2 cm/3/4 po)	3	Bien cuit	15 à 18
TRANCHE DE JAMBON, précuite			
(1,3 cm/1/2 po)	3	Chaude	8 à 12
CÔTELETTES DE PORC			
(2,5 cm/1 po)	3	Bien cuit	22 à 26
TOAST	3	Doré	2 à 5

* La position de grille la plus élevée est la position 3.

** Les durées de cuisson au gril sont approximatives et peuvent varier en fonction des aliments.

UTILISATION DU FOUR

Utilisation d'un thermomètre à viande pour le gril

Pour déterminer précisément le degré de cuisson d'un bifteck ou d'une côtelette épaisse (1-1/2 po / 4 cm d'épaisseur ou plus), utilisez un thermomètre à viande. Introduisez la pointe du thermomètre dans la viande, par le côté, jusqu'au centre. Cuisez le premier côté à 90 ºF pour obtenir une viande saignante. Cuisez le premier côté à 100 ºF pour obtenir une viande à point ou bien cuite. Cuisez le second côté selon le degré de cuisson voulu; saignant : de 135 à 140 ºF; à point : de 150 à 155 ºF; bien cuit : de 160 à 165 ºF. La cuisson du porc se fait à 160 ºF. Votre nouvelle cuisinière est livrée avec une grande lèchefrite en deux morceaux. Utilisez toujours les deux morceaux lorsque vous grillez des aliments. Évitez de recouvrir la grille de papier d'aluminium. Cette grille perforée permet aux gouttes de graisse de s'écouler vers le fond du récipient, loin de la chaleur intense de l'élément du gril. Cela contribue à minimiser les vapeurs et éclaboussures provenant des matières grasses.

REMARQUE : Il se peut que le ventilateur de refroidissement s'allume si le four fonctionne à haute température pendant une période prolongée. C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se met en marche également durant le grillage et l'autonettoyage. Si le ventilateur ne fonctionne pas dans ces modes, n'utilisez pas le four. Faites venir un technicien qualifié pour réparer l'appareil.

Position des grilles du four

La position des grilles dépend du type et de l'épaisseur des aliments. Les morceaux de viande ou de volaille épais sont généralement grillés à la position de grille numéro 1, les biftecks, côtelettes et hamburgers à la position de grille numéro 3. S'il s'agit de brunir un plat en cocotte ou du pain, l'épaisseur des aliments vous indiquera la position de grille à utiliser. Les plats en cocotte et pains sont généralement brunis à la position de grille numéro 2.

UTILISATION DU FOUR POUR UNE CUISSON LENTE OU À BASSE TEMPÉRATURE

Le four peut servir à garder les aliments chauds, les déshydrater, réchauffer les plats, faire une cuisson lente (dans une mijoteuse par ex.) et décongeler les aliments.

Vous pouvez gardez des aliments cuits et chauds à la température de consommation. Réglez le four à la température suggérée sur le tableau. La viande saignante doit être consommée dès son retrait du four, car elle continue à cuire sous l'effet de sa propre chaleur.

- Pour garder les aliments humides, couvrez-les de papier d'aluminium ou d'un couvercle.
- Pour déshydrater les aliments, suivez les suggestions de la recette.
- Pour réchauffer les plats, consultez leur fabricant au sujet de la température recommandée.
- Évitez d'utiliser des enveloppes de plastique ou du papier ciré dans le four.

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE :

Le Département de l'agriculture américain stipule que l'on ne doit pas maintenir des aliments entre 40 et 140 ºF pendant plus de 2 heures.

TEMPÉRATURES SUGGÉRÉES POUR GARDER LES ALIMENTS CHAUDS

Aliments	Température du four
Bœuf	
Saignant	150-155 ºF
À point	155-170 ºF
Bien cuit	170-180 ºF
Bacon	200-225 ºF
Biscuits et muffins (recouvert)	170-185 ºF
Plat en cocotte (recouvert)	170-200 ºF
Poisson et fruits de mer	170-200 ºF
Plats avec frites	200-225ºF
Sauce d'arrosage ou sauces à la crème (recouvert)	170-180 ºF

Aliments	Température du four
Rôtis d'agneau et de veau	170-200 ºF
Crêpes et gaufres (recouvert)	200-225 ºF
Pommes de terre	
au four	200 ºF
en purée (recouvertes)	170-185 ºF
Tartes et pâtisseries	170 ºF
Pizza (recouverte)	225 ºF
Porc	170-200 ºF
Volaille (recouverte)	170-200 ºF
Légumes (recouverts)	170-175 ºF

TEMPÉRATURES DE CUISSON INTERNES

Aliments	Température du four
Œufs et plats aux œufs	
Œufs	Cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc d'oeuf soient fermes.
Mets aux œufs	160 °F
Sauces aux œufs, crèmes	160 °F
Viande hachée et mélanges de viandes	
Dinde, poulet	165 °F
Bœuf, veau, agneau, porc	160 °F
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	145 °F
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F
Porc frais	
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F
Rôti de bœuf	
Cuisson commerciale, scellé sous vide et prêt à consommer	140 °F

Aliments	Température du four
Volaille	
Poulet, dinde entière	180 °F
Poulet, dinde-viande brune	180 °F
Volaille-blanc	170 °F
Canard et oie	180 °F
Stuffing	
Cuite seule ou dans la volaille	165 °F
Sauces, soupes, sauces d'arrosage, marinades	
Utilisées avec viande, volaille ou poisson cru	Porter à ébullition
Fruits de mer	
Poisson à nageoires	Cuire jusqu'à ce qu'il devienne opaque et s'écaille facilement à l'aide d'une fourchette
Crevettes, homard, Crabe	Doit devenir rouge et la chair doit devenir blanche opaque.
Coquilles Saint-Jacques	Doivent devenir blanches laiteuses ou opaques et fermes.
Myes, moules, Huîtres	Cuire jusqu'à ce que les coquilless'ouvrent.
Restes	**165 °F**

MODES D'AUTONETTOYAGE DU FOUR

MODE D'AUTONETTOYAGE DU FOUR

Votre nouvelle cuisinière est doté d'un four autonettoyant pyrolytique. En mode d'autonettoyage, le four, porté à une température élevée, réduit en cendres toutes les salissures. Lorsque le four est en mode d'autonettoyage, seuls les brûleurs de la table de cuisson peuvent être utilisés. On observe fréquemment de la fumée ou des flammes durant le cycle de nettoyage en fonction du contenu du four et de la quantité de salissures encore présentes. Si des flammes persistent, éteignez le four et laissez-le refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyez les déchets restants. Il se peut que des cendres grises ou des résidus brûlés demeurent à l'intérieur du four à la fin du cycle de nettoyage. Il s'agit de dépôts minéraux qui ne brûlent et ne fondent pas. La quantité de cendres dépend du degré de saleté du four avant le nettoyage. Elle peut être facilement éliminée, une fois le four refroidi, à l'aide d'une serviette en papier, éponge ou linge humide. Essuyez tout résidu de fumée sur le cadre avant à l'aide de Formula 409[MD] ou de Fantastik[MD]. Si la tache persiste, utilisez un nettoyant liquide doux. L'ampleur des taches de fumée est directement reliée à la quantité de salissures laissée dans le four lors de l'autonettoyage. Nettoyez le four souvent.

VERROUILLAGE DE LA PORTE DU FOUR DURANT L'AUTONETTOYAGE

Au démarrage du cycle de nettoyage, le voyant de verrouillage s'allume puis le cycle de verrouillage automatique de la porte s'active. **ÉVITEZ** d'ouvrir la porte lorsque le voyant de verrouillage est allumé. Pour arrêter le cycle, appuyez sur le bouton Off. Le voyant de verrouillage s'éteint seulement après que le four refroidit à moins de 550 ºF et que le verrouillage automatique de la porte conclut son cycle et revient à sa position d'ouverture.

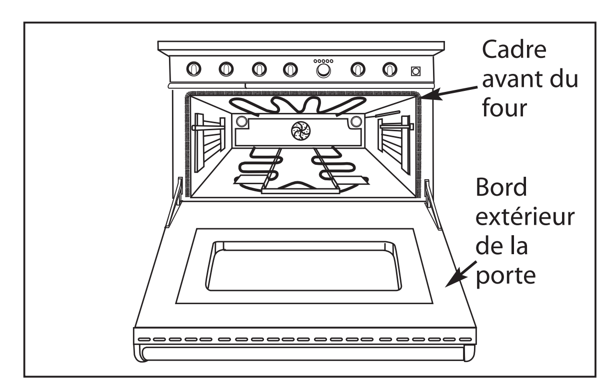


Fig. 10



AVANT D'EFFECTUER L'AUTONETTOYAGE DU FOUR :

- Retirez tous les ustensiles et grilles.
- Nettoyez le cadre avant du four et les bords extérieurs de la porte. Essuyez les gros débordements et dépôts graisseux. (Voir fig. 10)
- Assurez-vous que les ampoules et les vitres couvrantes sont en place.
- Allumez la hotte de ventilation au-dessus de la cuisinière et laissez-la en marche jusqu'à ce que le four termine son cycle d'autonettoyage.
- Retirez les grilles et les coulisses à grilles.

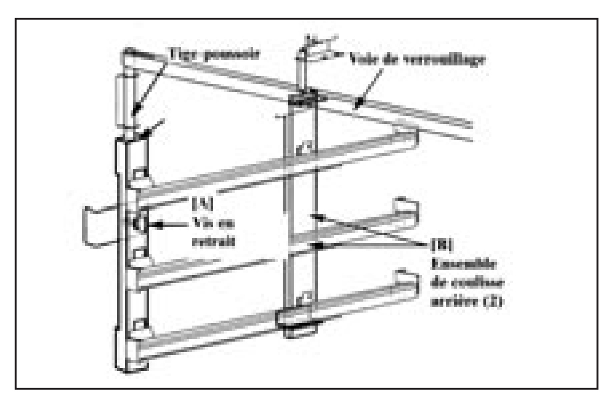


Fig. 11

REMARQUE : Un système de verrouillage a été conçu afin que le cycle d'autonettoyage ne s'active pas avant que les ensembles de coulisses à grilles ne soient retirés. Les supports de grille à roulettes sont conçus pour supporter la plage de température du thermostat de cuisson. Ils ne peuvent supporter les températures extrêmes de l'autonettoyage pyrolytique. Pour retirer les ensembles de coulisses :

A) Retirez, de chaque côté, la vis de retenue.

B) Soulevez légèrement puis tirez l'ensemble entièrement. Mettez-le de côté. Replacez les ensembles et leurs vis de retenue une fois le cycle d'autonettoyage terminé.

MODES D'AUTONETTOYAGE DU FOUR

ENSEMBLE DES COULISSES DES GRILLES DU FOUR

Essuyez les flaques de graisse et les salissures faciles à enlever. Éliminez les salissures à l'extérieur du joint de la porte. Cet appareil est conçu pour nettoyer l'intérieur du four et la partie de la porte qui se trouve à l'intérieur du four. Les bords extérieurs de la porte et la cavité du four ne font pas partie de la zone de nettoyage. Essuyez cette zone avant de régler le four sur autonettoyage.

- Allumez la hotte de ventilation au-dessus de la cuisinière et laissez-la en marche jusqu'à ce que le four termine son cycle d'autonettoyage.

RÉGLAGE DU FOUR POUR L'AUTONETTOYAGE

1) Enfoncez le bouton de sélection « CLEAN ».

2) Réglez le bouton de réglage du four sur « CLEAN ».

- Le ventilateur de refroidissement s'allume;
- Les voyants OVEN ON et HEATING s'allument;
- Le voyant LOCK s'allume.
- Le processus de fermeture de la porte prend environ 60 secondes, après quoi la porte est verrouillée.

À LA FIN DU CYCLE DE NETTOYAGE :

Le cycle de nettoyage dure 5 heures. Le voyant OVEN ON s'éteint une fois le cycle terminé.

1) Enfoncez le bouton de sélection OFF. Le verrou de la porte s'ouvre automatiquement après que la température du four tombe au-dessous de 550 °F et que le cycle de verrouillage automatique de la porte de 60 secondes s'achève à la position OPEN.

2) Mettez le bouton de réglage du four sur OFF. Essuyez les résidus de cendre blanche avec un linge ou une éponge humide (après que le four ait refroidi) avant de replacer les grilles du four.

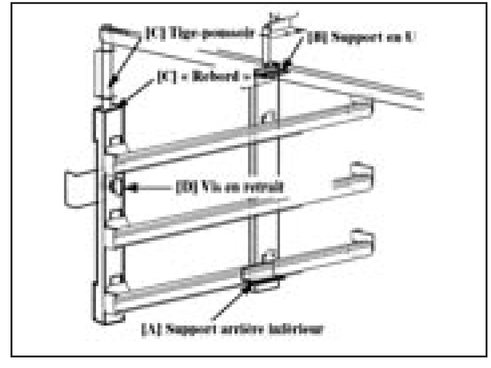


Fig. 12

3) Replacez les ensembles de coulisses à grilles de la façon suivante :

A) Guidez la partie arrière de l'ensemble de coulisse dans le support arrière inférieur sur le côté du four;
B) Guidez la partie arrière supérieure de l'ensemble de coulisse dans le support en U sur le côté du four;
C) Soulevez la tige-poussoir pour qu'elle repose sur le " rebord " du support latéral de l'ensemble, et
D) vissez bien l'ensemble au four à travers le trou situé sur la section avant centrale du support latéral. Faites de même pour l'autre côté du four.

4) Replacez les grilles du four.



AVERTISSEMENT :

L'intérieur du four est encore à la température de cuisson lorsque le voyant de verrouillage s'éteint et que la porte du four peut être ouverte. Soyez prudent car le four peut être suffisamment chaud pour provoquer des brûlures.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

RETRAIT DE L'APPAREIL À GAZ

Les connecteurs de l'appareil à gaz permettant de connecter cet appareil à l'alimentation en gaz ne sont pas conçus pour un déplacement continu. Une fois l'appareil installé, ÉVITEZ de le déplacer souvent pour le nettoyer ou changer son emplacement. Si cet appareil doit être déplacé ou retiré pour cause d'entretien, suivez la procédure décrite dans les instructions d'installation. Pour de plus amples informations, contactez le service à la clientèle Jenn-Air au 1-800-688-1100.

Pour éviter que la cuisinière ne bascule accidentellement, fixez-la au sol en glissant le pied arrière dans le support antibasculement.

DURANT LE NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE OU TABLE DE CUISSON :

Faites très attention lorsque vous nettoyez les parties de l'appareil et que celui-ci est chaud.

L'appareil tout entier peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse chaude, puis rincé, séché et bien poli à l'aide d'un chiffon à poils épais et doux. Essayez cela en premier; c'est la façon la plus douce de le nettoyer.

1) Employez la méthode de nettoyage la plus douce d'abord. Certains produits de nettoyage de même type sont plus forts que d'autres. Lisez leur mode d'emploi. La présence de parfum ou de gaz propulseur peut avoir un effet significatif; veuillez lire la liste des ingrédients. Faites un essai sur une petite surface au préalable.
2) Pour ne pas gâcher la surface, frottez toujours la finition du métal dans le sens du polissage; de plus, le nettoyant est plus efficace ainsi.
3) Pour nettoyer ou récurer, utilisez uniquement des éponges propres, des tissus doux, des essuie-tout, des tampons à récurer savonneux non-métalliques en plastique (utilisez uniquement des tampons contenant encore du savon; un tampon sec peut égratigner la surface), tel que recommandé dans cette section.
4) Rincez soigneusement et séchez en essuyant pour éviter de laisser des marques d'eau.

NOMS DE MARQUE

La référence à des noms de marques dans cette section est donnée à titre indicatif et ne saurait constituer un acte de promotion. L'omission d'une marque de nettoyant particulière ne signifie pas qu'elle est adéquate ou non. De nombreux produits sont distribués dans certaines régions seulement et sont disponibles dans des marchés et grands magasins locaux.

TABLE DE CUISSON

Éteignez tous les brûleurs et laissez les grilles refroidir avant de nettoyer la table de cuisson. Si vous essuyez une partie de la table de cuisson alors qu'elle est chaude, faites-le avec précaution car vous pourriez vous brûler à la vapeur si vous utilisez une éponge ou un linge humide.

GRILLES DES BRÛLEURS

Faites attention lorsque vous soulevez les grilles car elles sont lourdes. Placez-les sur une surface protégée pour qu'elles n'égratignent pas celle-ci. Les grilles des brûleurs sont faites d'émail de porcelaine mat sur fonte. Une fois les grilles refroidies, vous pouvez les placer dans le lave-vaisselle ou les nettoyer à l'aide d'une solution savonneuse chaude et les essuyer pendant qu'elles sont sur la table de cuisson. Les grilles des brûleurs ne rouillent pas car elles sont couvertes d'émail de porcelaine mat des deux côtés pour une durabilité accrue.

L'utilisation occasionnelle de nettoyant abrasif doux tel que Bon-Ami[MD], Soft Scrub[MD] ou un tampon à récurer métallique savonneux est acceptable. L'utilisation vigoureuse ou trop fréquente de nettoyants abrasifs peut finir par endommager l'émail. Appliquez le produit avec une éponge humide, rincez abondamment puis séchez. À

cause des changements de température rapides qui se produisent lorsque les brûleurs sont allumés, la porcelaine recouvrant les bords des grilles pourrait éclater en morceaux. Ne vous en faites pas car ceci n'entraîne pas une détérioration des grilles. Le métal en fonte devient foncé en peu de temps et se fond à l'émail de porcelaine. Essuyez avec précaution les endroits où l'émail a éclaté, car les bords peuvent être tranchants.

BRÛLEURS

Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs, gardez-les dans un état propre. Vous devez nettoyer les brûleurs s'ils ne s'allument pas même si l'allumeur clique, après chaque débordement important ou si la flamme ne devient pas bleue. Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position OFF avant d'essayer de nettoyer les brûleurs. Les brûleurs ont été conçus pour être faciles à nettoyer. Une fois les grilles et brûleurs refroidis, retirez les grilles. Les capuchons de brûleur et les couronnes en laiton peuvent être facilement enlevés. Lavez ces pièces dans de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez soigneusement. Les capuchons de brûleur sont en émail de porcelaine; suivez les instructions données à la page précédente concernant les grilles des brûleurs. Utilisez au besoin une brosse en soies pour nettoyer les ports dentés des brûleurs. Après le nettoyage, il est important de vous assurer que la broche de position au bas de la couronne est correctement alignée avec le trou correspondant de la base. Un mauvais alignement produira une flamme potentiellement dangereuse et entraînera un mauvais fonctionnement du brûleur (voir fig. 13).

ALLUMEURS

Essuyez avec un coton-tige imbibé d'eau en faisant attention de ne pas endommager l'allumeur (voir fig. 15).

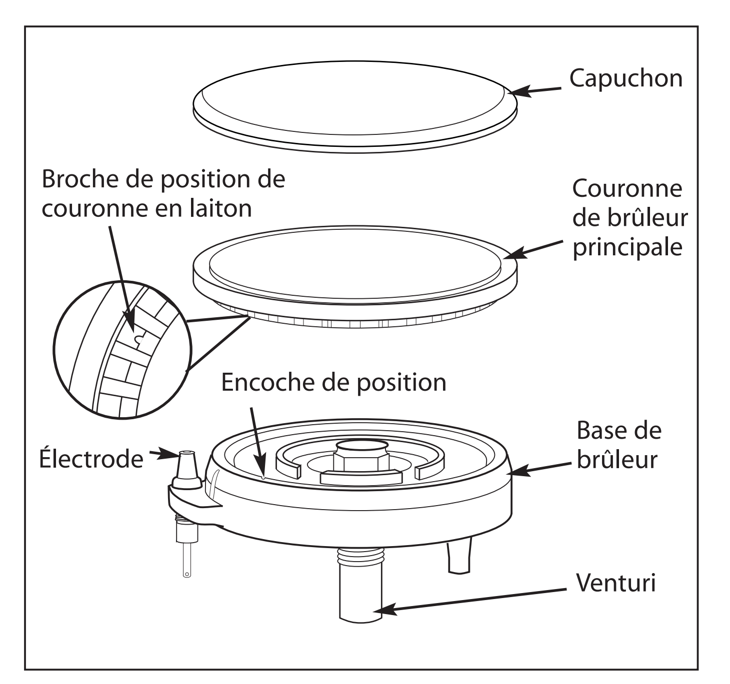


Fig. 13

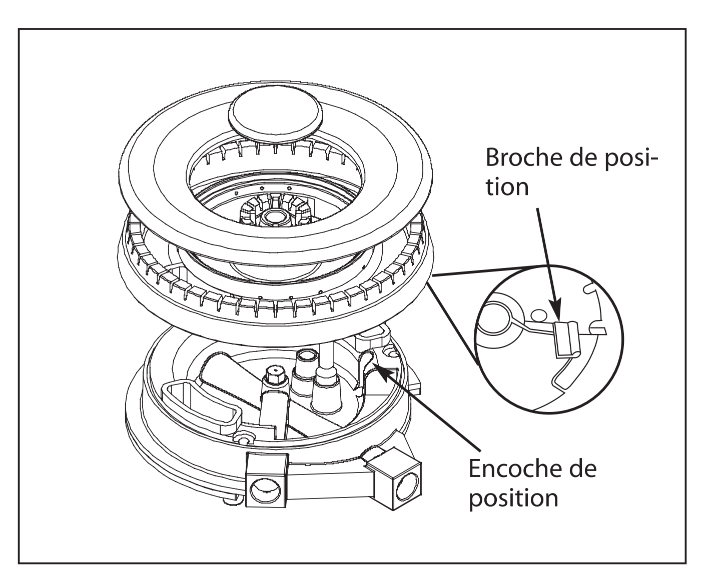


Fig. 14

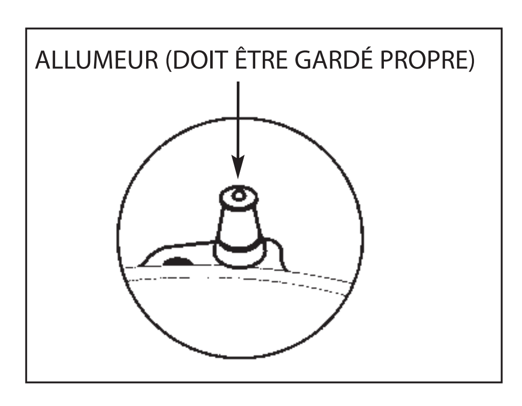


Fig. 15

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

BOUTONS DE RÉGLAGE DE LA TABLE DE CUISSON ET DU FOUR

Ceux-ci sont en plastique et peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. Pour retirer les boutons du panneau de contrôle, saisissez-les et tirez vers vous loin du panneau de contrôle. Lavez-les sans les laisser tremper. Rincez et séchez soigneusement.

DOSSERET

Il est en acier inoxydable. Employez la méthode de nettoyage la plus douce d'abord. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez. S'il y a encore des souillures alimentaires sur le panneau, essayez un nettoyant de cuisine d'usage général tel que Fantastik[MD], Simple Green[MD] ou Formula 409[MD]. Pour les salissures plus coriaces, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable tel que Bon-Ami[MD], Cameo[MD] ou Bar Keepers Friend. Appliquez le produit avec une éponge humide, rincez abondamment puis séchez. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle peut égratigner la surface. Pour réparer des égratignures visibles à l'œil nu, frottez très légèrement avec du papier de verre fin, dans le sens du grain. Après le nettoyage, utilisez un produit à polir pour acier inoxydable tel que Stainless Steel Magic[MD]. Il est possible que le panneau en acier inoxydable vertical se décolore sous l'effet de la chaleur du brûleur si les brûleurs supérieurs arrière sont utilisés très souvent à haute température. Cette décoloration peut être éliminée à l'aide du nettoyant pour acier inoxydable Revere Ware.

INTÉRIEUR DU FOUR ET DE LA PORTE

Si la porte du four devient mal alignée, remettez-la en place en suivant cette procédure toute simple : ouvrez grand la porte. Fermez les verrous de charnière (voir fig. 16). Une fois les deux charnières verrouillées, soulevez doucement la porte en la sortant légèrement de son axe jusqu'à ce qu'elle soit bien alignée sur toute la ligne. Remettez la porte à sa place en la glissant de manière uniforme et assurez-vous que les charnières sont bien centrées sur leur rouleau. La porte du four étant grande ouverte, déverrouillez les verrous de charnière; vous pouvez à présent fermer la porte.

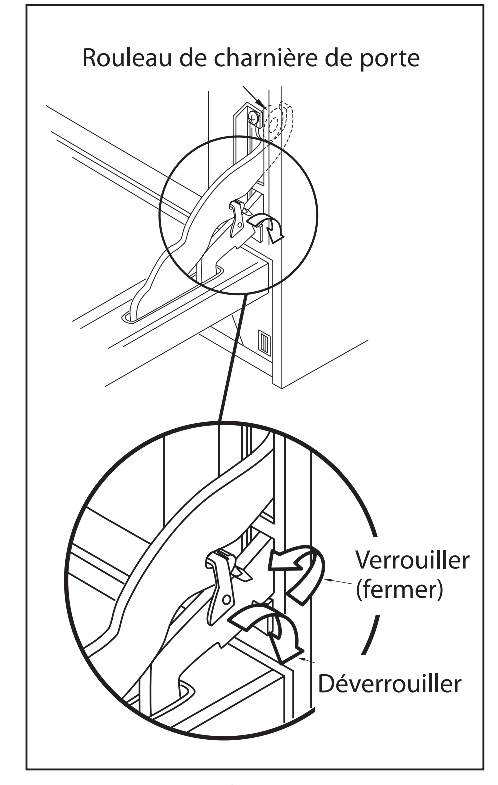


Fig. 16

Assurez-vous que le four et la porte sont froids avant de les nettoyer. Ils sont couverts d'émail de porcelaine mat. C'est un matériau qui résiste mais n'est pas à l'épreuve de l'acide. Par conséquent, les aliments acides tels que le vinaigre, la rhubarbe, l'alcool, les jus citriques ou le lait doivent être essuyés avant qu'ils ne puissent durcir sous l'effet de la cuisson. Essayez des nettoyants doux tels que Bon-Ami, de l'ammoniaque, une solution d'ammoniaque et d'eau, ou Soft Scrub. Appliquez les poudres sur une éponge ou un linge humide. Frottez légèrement. Rincez abondamment puis séchez. Si les aliments ont brûlé sur le four et sont difficiles à enlever, trempez les taches à l'aide d'un linge saturé d'ammoniaque ménager. Laissez tremper pendant une heure ou deux avec la porte fermée. Vous devriez pouvoir éliminer facilement les salissures à l'aide d'un linge imbibé d'eau savonneuse ou d'un produit abrasif doux. Pendant la nuit, appliquez sur le four tiède (et non pas chaud) une solution de trois c. à s. d'ammoniaque dans une demi-tasse d'eau. Cela permet de ramollir les déversements et les résidus endurcis afin de pouvoir les essuyer facilement avec une éponge ou un linge humide propre. Pour les taches difficiles, utilisez un tampon à récurer métallique savonneux. L'utilisation occasionnelle de nettoyant abrasif est acceptable; cependant, une utilisation trop fréquente ou trop vigoureuse peut finir par endommager l'émail. Mouillez le tampon, frottez la surface légèrement, rincez abondamment puis séchez. Vous pouvez utiliser des nettoyants commerciaux prévus pour les fours, tels que Easy Off[MD] ou Dow[MD], pour nettoyer l'intérieur du four. Suivez le mode d'emploi du fabricant. Les nettoyants commerciaux pour les fours sont corrosifs pour l'ampoule du thermostat et le brûleur de grilloir à infrarouge : évitez de les utiliser pour vaporiser ou essuyer ces deux éléments. Si un nettoyant atteint l'ampoule ou le brûleur de gril, essuyez-les immédiatement à l'aide d'un linge humide propre.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

GRILLES DU FOUR ET SUPPORTS DE GRILLE

Toutes les grilles du four sont en acier chromé. Les supports de grille à roulettes sont en acier inoxydable. Voir la page 24 au sujet du retrait des ensembles de supports de grille à roulettes du four autonettoyant. Évitez d'immerger les ensembles de coulisses à grilles ou de les laver dans un lave-vaisselle. Nettoyez-les à l'aide d'une éponge, d'un linge ou d'une laine d'acier humide avec un détergent doux. Les nettoyants de chrome, tel que Soft Scrub, Cameo ou Bar Keepers Friend peuvent être appliqués avec une éponge humide suivant le mode d'emploi inscrit sur l'emballage. Rincez puis séchez. Appliquez un nettoyant en poudre tel que Bon-Ami ou Comet à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, frottez légèrement, rincez, puis séchez. Pour les souillures alimentaires difficiles à enlever, utilisez un tampon à récurer métallique savonneux, rincez et séchez. Vous pouvez utiliser sur les grilles des nettoyants forts commerciaux prévus pour les fours, tels que Easy Off ou Dow. Ces produits ne sont toutefois pas recommandés pour les ensembles de coulisses à grilles ou l'intérieur du four. De plus, certains produits commerciaux à nettoyer les fours tendent à produire un noircissement et une décoloration. Testez le nettoyant sur une petite section de la grille et vérifiez s'il y a de la décoloration avant de nettoyer la grille toute entière. Appliquez le produit amplement. Laissez reposer pendant 15 à 20 minutes. Rincez abondamment puis séchez. Si les grilles ne glissent pas facilement après le nettoyage, versez une petit quantité d'huile de cuisson sur une serviette en papier et frottez légèrement sur les rails latéraux.

CADRE, CÔTÉS, EXTÉRIEUR DE PORTE, DÉFLECTEUR

Ces pièces sont en acier inoxydable; suivez les instructions du dosseret. Faites attention lorsque vous nettoyez le dessus de porte et ne laissez pas l'eau ou les nettoyants s'écouler par les évents, car ils pourraient laisser des traînées sur le verre à l'intérieur de la porte.

JOINT DE PORTE

Utilisez de l'eau chaude sur la zone tachée. Séchez. N'utilisez pas de nettoyants sur le joint. Évitez de frotter. Évitez d'enlever ou d'endommager la maille.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA LAMPE DU FOUR

Pour remplacer l'ampoule de la lampe du four, utilisez une ampoule de 40 watts, 120 volts, pour appareil électroménager uniquement. Celles-ci sont disponibles dans les supermarchés. ÉVITEZ d'utiliser des ampoules normales dans les fours car elles casseront sous l'effet de la chaleur.

Pour remplacer l'ampoule

1) Assurez-vous que l'interrupteur de la lampe du four est en position OFF (éteint). Son bouton doit être enfoncé. Laissez le couvercle et l'ampoule refroidir complètement.
2) Retirez le couvercle de la lampe. Tournez le couvercle vers la gauche (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) pour le dévisser.
3) Retirez l'ampoule brûlée. Remplacez-la par une ampoule de 40 watts pour appareil électroménager uniquement.
4) Replacez le couvercle. Remettez le disjoncteur s'il était coupé. (Voir Avertissement.)



AVERTISSEMENT :

Assurez-vous que l'interrupteur de la lampe du four est en position OFF et que le couvercle est froid. Si l'ampoule se détache de sa base, coupez le courant du four par le panneau à disjoncteurs avant d'essayer de retirer la base de l'ampoule de la douille.

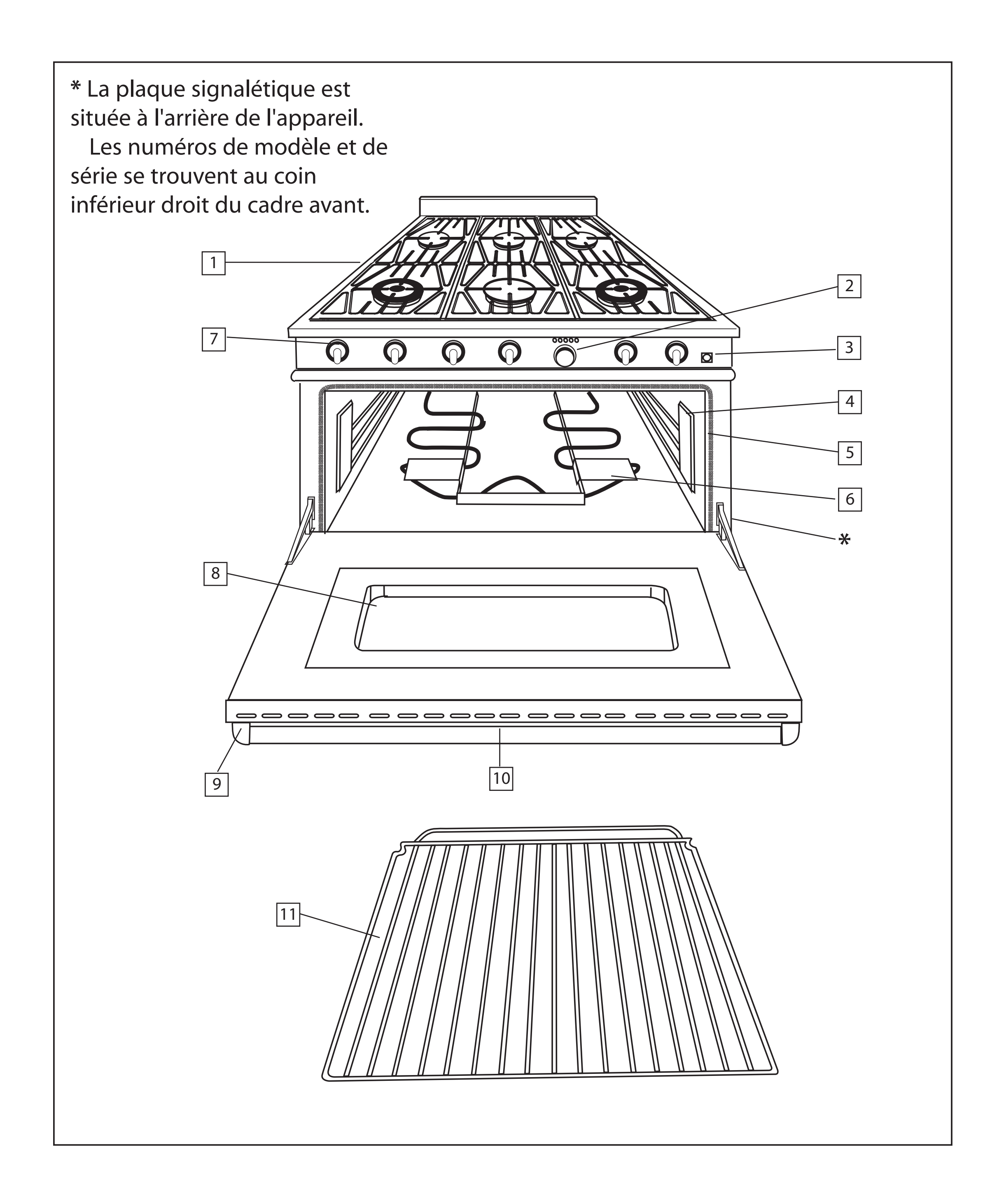
PANNE D'ALIMENTATION

Pour allumer les brûleurs à tête ouverte, mettez le bouton de réglage sur " LIGHT ", allumez une allumette et approchez-la de la couronne. Dès que la flamme s'allume tout autour du brûleur, réglez-la. Il est nécessaire d'allumer chaque brûleur séparément chaque fois que vous voulez l'utiliser.

IDENTIFICATION DES PIÈCES

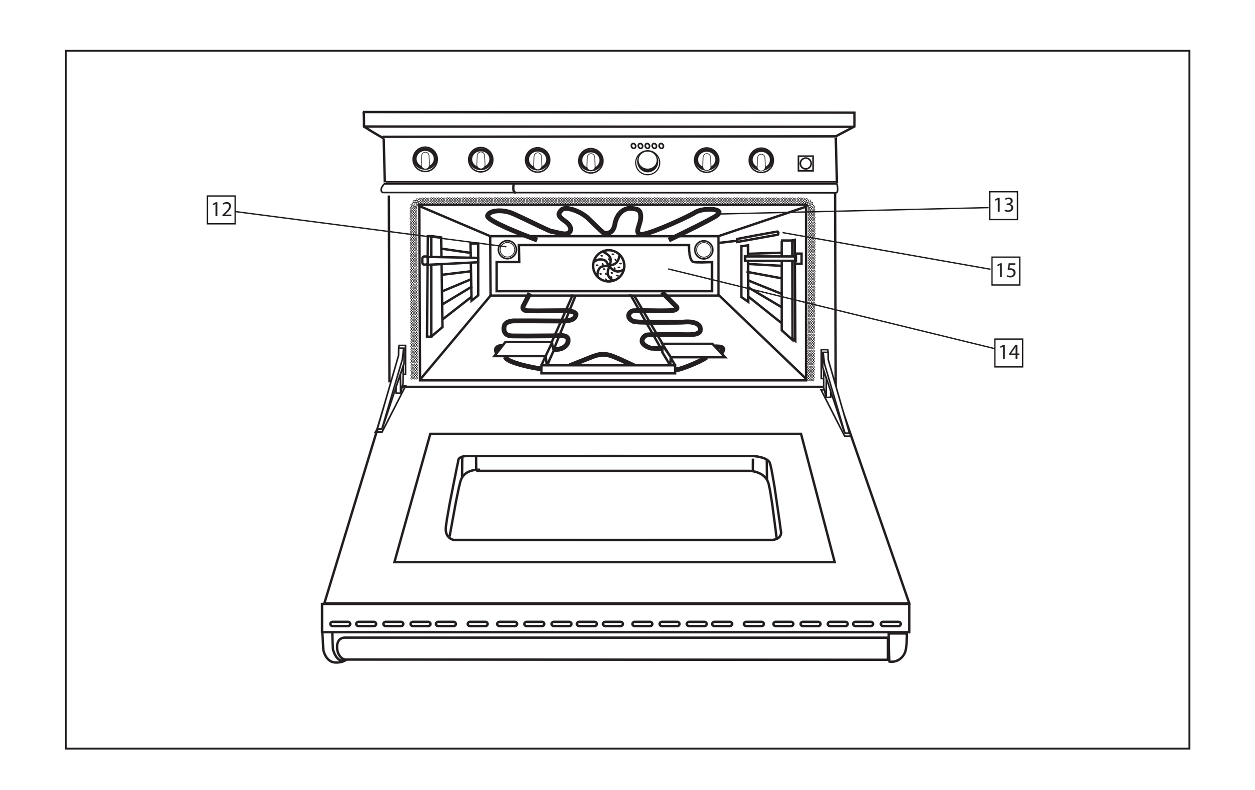
ARTICLE	DESCRIPTION
1	Grilles des brûleurs
2	Bouton de réglage du four
3	Bouton d'éclairage du four
4	Coulisses des grilles du four
5	Joint de porte du four
6	Élément de chauffage du four

ARTICLE	DESCRIPTION
7	Bouton de réglage du brûleur
8	Fenêtre de four
9	Capuchon d'extrémité
10	Poignée de la porte du four
11	Grilles du four



IDENTIFICATION DES PIÈCES

ARTICLE	DESCRIPTION
12	Lampe du four
13	Élément de chauffage du four
14	Déflecteur du ventilateur à convection
15	Ampoule du thermostat
	Pieds de la cuisinière (non illustrés)
	Anneau de Wok (non illustré)



AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE

Pour la plupart des problèmes, essayez d'abord les conseils suivants :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché sur une prise de courant.
- Inspectez le fusible ou le disjoncteur.
- Vérifiez que l'appareil fonctionne au gaz naturel ou qu'il a été correctement converti s'il fonctionne au gaz propane.
- Déterminez s'il y a une obstruction des ports du brûleur ou des ports d'allumage.
- Vérifiez que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramenez le bouton de commande à la position Off (Arrêt).

Si les flammes ne sont pas uniformes :

- Orifices du brûleur obstrués.
- La configuration de flamme peut devoir être ajustée.

S'il y a séparation entre les flammes et le brûleur :

- Veillez à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur.
- Communiquez avec un technicien autorisé Jenn-Air.

Si la flamme du brûleur de surface est de couleur jaune :

- Communiquez avec un technicien autorisé Jenn-Air.

Si rien ne fonctionne sur la cuisinière :

- Inspectez le fusible ou le disjoncteur.
- Vérifiez si la cuisinière est correctement branchée au circuit électrique de la résidence.

Si le voyant du four ne fonctionne pas :

- L'ampoule est desserrée ou défectueuse.

Si les aliments ne grillent pas correctement :

- Le bouton de réglage n'est peut-être pas réglé correctement.
- Vérifiez la position des grilles.

Si les aliments cuits au four sont brûlés ou trop grillés sur le dessus :

- Les aliments ont peut-être été mal placés dans le four.
- Le four n'a pas été bien préchauffé.

Les aliments ne cuisent pas uniformément :

- Le four est peut-être mal installé.
- Vérifiez la grille du four avec un niveau.
- Décalez les récipients, éloignez-les les uns des autres ou éloignez-les des parois du four.
- Voir les suggestions au sujet de la disposition des récipients sur la grille du four.

Résultats différents de ceux obtenus avec l'ancien four :

- Le réglage du thermostat des nouveaux fours peut différer de celui des anciens. Suivez les recettes et les instructions sur l'utilisation et l'entretien avant de faire un appel de service, car il est possible que le réglage du four précédent se soit modifié à la hausse ou à la baisse.

Les résultats de la cuisson au four sont inférieurs aux attentes:

- Les casseroles utilisées ne sont peut-être pas de la bonne dimension ou ne sont peut-être pas faites d'un matériau recommandé.
- Il n'y a peut-être pas suffisamment d'espace autour des casseroles pour permettre une bonne circulation de l'air dans le four.
- Vérifiez les instructions au sujet du préchauffage, de la position des grilles et de la température du four.
- L'évent du four est peut-être obstrué ou recouvert.

GARANTIE COMPLÈTE D'UNE ANNÉE - PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

Durant une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial, toute pièce subissant une défaillance dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

Garantie limitée - Pièces seulement

Deuxième année - Après la première année suivant la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait être défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport et de diagnostic.

Troisième à cinquième années - Après les deux premières années suivant la date d'achat original, toute pièce énumérée ci-dessous qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'œuvre, le déplacement et le transport et de diagnostic.

- Commandes électroniques
- Éléments de cuisson électriques : Éléments de grillage et de cuisson au four sur les appareils électroménagers à gaz et électriques.
- Brûleurs à gaz scellés

RÉSIDENTS CANADIENS

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait être défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main d'œuvre, de déplacement et de transport et de diagnostic.

Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les SEULES que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'une province à l'autre.

NE SONT PAS COUVERTS PAR CETTE GARANTIE :

1. Les dommages ou dérangements dus à :
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un technicien autorisé.
   c. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
   d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2 Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Le coût de l'entretien dans les cas suivants :
   a. Pour corriger les erreurs d'installation.
   b. Pour instruire l'utilisateur à l'utilisation appropriée du produit.
   c. Le transport de l'appareil jusqu'au centre de service.

6. Les dommages consécutifs ou indirects causés par une personne à la suite d'une inobservation de ces garanties. Certaines juridictions ne permettent aucune exclusion ou restriction des dommages consécutifs ou indirects. La présente exclusion peut donc ne pas s'appliquer.

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE

- Communiquez avec le détaillant qui vous a vendu l'appareil ou avec Maytag ServicesSM, Jenn-Air Customer Assistance au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) pour localiser le centre de service le plus proche.
- Assurez-vous de conserver une preuve d'achat pour vérifier l'état de la garantie. Consultez la section Garantie pour obtenir de plus amples renseignements sur les responsabilités du propriétaire en vue d'un service couvert par la garantie.
- Si le détaillant ou le centre de service ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou appelez le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Pour les clients des États-Unis utilisant un téléscripteur pour les malentendants ou mal-parlants, veuillez appeler le 1-800-688-2080.

REMARQUE : Au moment d'écrire ou d'appeler au sujet d'un problème, veuillez inclure les renseignements suivants :

a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone,

b. Les numéros de modèle et de série,

c. Les nom et adresse de votre détaillant ou du centre de service,

d. Une description détaillée du problème éprouvé,

e. Une preuve d'achat (reçu de caisse).

- Les guides d'utilisation, les manuels d'entretien et les renseignements de pièces sont disponibles auprès de Maytag Services℠, Jenn-Air Customer Assistance.

NOTES

JENN-AIR PRO-STYLE

ESTUFA PARA COS COMBUSTIBLES

GUIA PARA EL USO Y EL CUIDADO

MODELOS

PRD3030

PRD3630



Form No. A/02/04 Part No. 8113P419-60 P/N17666 Rev. C Litho U.S.A.

UN MENSAJE PARA NUESTROS CLIENTES

Para su conveniencia, el departamento de Ayuda al Cliente de Jenn-Air (Jenn-Air Customer Assistance) puede responder a sus preguntas sobre el producto
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
1-800-688-2080 (U.S.TTY para personas con impedimentos auditivos o del habla)
Lunes a viernes de 8 am - 8 pm hora del este
Internet: www.jennair.com

Maytag Services sm
Atención: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370



No seguir exactamente las instrucciones de este manual, podría resultar en incendio o explosión causando daño a la propiedad o lesiones personales o muerte. No almacene ni use gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de éste ni de otro artefacto doméstico.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones personales en el caso de producirse un incendio en la superficie de cocción causado por grasa, haga lo siguiente: Extinga las llamas con una tapa de cierre ajustado, una bandeja para galletas o una bandeja metálica, luego apague el quemador. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Si no se apagan las llamas inmediatamente, evacue el lugar y llame a los bomberos. Nunca debe usar su teléfono celular o uno con líneas terrestres si tiene un incendio en su casa. Vaya a la casa de un vecino y haga la llamada desde allí. Nunca debe alzar una sartén incendiada, pues se puede quemar. NO USE AGUA, esto incluye repasadores y toallas mojadas – se causaría una violenta explosión de vapor. Utilice un extinguidor SOLO si:

1) Es un extinguidor clase ABC y ya sabe cómo usarlo.

2) El incendio es pequeño y está contenido en el área en que se inició.

3) Ya se está llamando a los bomberos.

4) Puede combatir el incendio teniendo una salida a sus espaldas.

PARA SU SEGURIDAD

Si huele gas:
- ***No trate de encender ningún artefacto doméstico.***
- ***No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en el edificio, incluyendo teléfonos celulares.***
- ***Llame inmediatamente a su proveedor de gas usando un teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.***
- ***Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.***
- ***Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas deben hacer la instalación y prestar servicio.***

GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO.

INDICE

PRACTICAS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se cuida correctamente, el artefacto doméstico nuevo Jenn-Air ha sido diseñado para que sea un artefacto seguro y confiable para cocinar. Al usar este artefacto de calibre para un restaurante, úselo con extremo cuidado, pues este tipo de artefacto genera calor intenso y puede aumentar el potencial de un accidente. Se deben seguir precauciones básicas de seguridad al usar artefactos de cocina, incluyendo lo siguiente:

- Lea completamente esta guía antes de usar su artefacto nuevo. Esto ayudará a reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas o de lesiones personales.
- Comience asegurando que se instale y se preste servicio correctamente. Siga las instrucciones que se enviaron junto con el artefacto. Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra este artefacto antes de usarlo.
- Haga que el instalador le muestre adónde se encuentra la válvula de cierre del gas para que sepa cómo y adónde apagar el gas que va al artefacto.
- Si huele gas, el instalador no ha hecho un trabajo correcto al comprobar si hay fugas. Es posible que tenga una pequeña fuga y por lo tanto que haya un leve olor a gas si las conexiones no son totalmente herméticas. Encontrar una fuga de gas no es un trabajo "para hacerlo uno mismo". Algunas fugas sólo se encuentran cuando el control del quemador está en la posición de encendido (ON) y para su protección la debe efectuar un técnico calificado.



ADVERTENCIA:

Pueden producirse fugas de gas en su sistema y posiblemente resulten en una situación peligrosa. Es posible que no pueda detectar las fugas de gas sólo por el olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Debe instalarse y usarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

- Si se apaga un quemador y se escapa el gas, abra una ventana o una puerta para dejar que escape el aire de la habitación. No intente usar el artefacto hasta que el gas haya tenido tiempo de disiparse. Siga las instrucciones de la página 1, "Para su seguridad, si huele gas".
- Este artefacto ha sido montado en la fábrica para ser usado con gas natural. Si se usa gas LP, un técnico calificado debe convertir la unidad usando el material proporcionado junto con el juego de conversión empaquetado con la unidad. Consulte las instrucciones del juego.
- No trate de reparar ni cambiar ninguna pieza de este artefacto a menos que se lo recomiende específicamente en este manual. Se debe remitir a un técnico calificado todas las demás tareas de servicio.
- No se deben dejar niños solos o sin atención en un área donde se usan artefactos. Nunca se debe permitir que giren perillas, presionen botones, se sienten o paren en ninguna parte de un artefacto.
- Es posible que los niños en andadores o que gatean se vean atraídos por la manija redonda de la puerta del horno y es posible que la agarren y la abran. Esto puede resultar en lesiones debido a que la puerta que se abra golpee al niño, o puede causar quemaduras graves si el horno está caliente.



ADVERTENCIA:

No almacene artículos que despierte el interés de los niños arriba ni atrás de un artefacto. Los niños se pueden lesionar gravemente si se trepan sobre el artefacto para alcanzar a estos artículos.

- Nunca almacene algo en el horno ni en la superficie de cocción. Los materiales inflamables se pueden incendiar, los artículos de plástico se pueden derretir o incendiar y se podría arruinar otro tipo de artículos.
- No cuelgue artículos de ninguna parte del artefacto ni coloque nada contra el horno. Algunas telas son bastante inflamables y es posible que se incendien.
- Si el artefacto está cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas no vuelen sobre ni cerca de la superficie de cocción, podrían incendiarse.
- No use agua para combatir incendios de grasa. Apague (OFF) todos los quemadores, luego extinga el fuego con bicarbonato o use un extinguidor de substancias químicas secas o de tipo de espuma.

PRACTICAS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No permita nunca que ropa, agarraderas, ni otro material inflamable entre en contacto con o esté demasiado cerca de cualquier quemador o rejilla de quemador hasta que la misma se haya enfriado. Se puede incendiar la tela y resultar en lesiones personales.
- Esté seguro de sólo usar agarraderas secas. Las agarraderas mojadas o húmedas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor. No use una toalla ni otro paño abultado en vez de usar agarraderas. No permita que las agarraderas toquen los quemadores calientes ni las rejillas de quemadores.
- Para seguridad personal, use la vestimenta apropiada. Nunca se debe usar ropa suelta o mangas colgantes al usar este artefacto. Algunas telas sintéticas son altamente inflamables y no se deben usar al cocinar.
- No utilice papel de aluminio para revestir parte del horno ni de la superficie de cocción. El usar un papel de aluminio podría resultar en un peligro de incendio o en la obstrucción del flujo de combustible y del aire de ventilación. El papel de aluminio es un excelente aislante del calor y se atrapará el calor abajo del mismo. El calor atrapado puede alterar el rendimiento de cocción y puede dañar el acabado del horno o de las piezas de la superficie de cocción. El papel también puede crear un peligro de choque eléctrico si se crea un cortocircuito del elemento calefactor.



ADVERTENCIA:

Este artefacto es para cocinar. Tome en consideración la seguridad, nunca use este horno ni la superficie de cocción para calentar una habitación. Además, dicho uso puede causar daños a las piezas de la superficie de cocción o del horno.

- Al usar la superficie de cocción: No toque las rejillas del quemador ni el área circundante inmediata. Las áreas adyacentes a los quemadores se podrían calentar lo suficiente para causar quemaduras.
- Al usar el horno: No toque las superficies interiores del horno, el área exterior inmediata que rodea la puerta ni el acabado posterior. Es posible que las superficies directamente arriba de la puerta estén calientes si se ha usado el horno con la puerta abierta, o si algo impidió que selle la puerta.
- Nunca deje la superficie de cocción sin atención al usar ajustes altos para las llamas. Los derrames al hervir causan humo y los derrames grasosos se pueden incendiar. Lo que es más importante, si se extinguen las llamas del quemador debido a un derrame al hervir que afecte el piloto, escapará el gas sin quemarse a la habitación.
- Sólo cierto tipo de utensilios de vidrio, cerámica vítrea a prueba del calor, cerámica, artículos de barro u otros son aptos para ser usados en la superficie de cocción. Este tipo de utensilios se pueden romper con los cambios súbitos de temperatura. Use sólo con llamas bajas o medianas de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir, una acumulación de presión podría hacer que reviente el recipiente.
- Al cocinar, ajuste el control del quemador de manera que la llama caliente sólo la parte inferior de la cacerola y que no se extienda mas allá de la parte inferior. Esto podría calentar y derretir las manijas.
- Use siempre utensilios que tengan fondos planos suficientemente grandes para cubrir el quemador. El uso de utensilios demasiado pequeños expondrá una parte de la llama al contacto directo y podría resultar en que se incendie la ropa.
- Para minimizar las quemaduras, el incendio de materiales inflamables y los derrames accidentales, coloque las manijas de los utensilios hacia adentro para que no se extiendan sobre áreas de trabajo adyacentes, áreas de cocción o el borde de la superficie de cocción.
- Sostenga la manija de la cacerola para evitar el movimiento del utensilio al revolver o al voltear alimentos.
- La grasa es inflamable. Permita que se enfríe la grasa antes de tratar de manejarla. Evite dejar que se acumulen depósitos de grasa alrededor de los quemadores de la superficie de cocción. Limpie después de cada uso o después de derrames causados por el hervor.
- Para el encendido y el rendimiento correcto de los quemadores de la superficie de cocción, mantenga limpios los orificios de los quemadores. Es posible que sea necesario limpiarlos cuando hay derrames al hervir o cuando el quemador no se enciende aún cuando los pilotos electrónicos hagan clic.

PRACTICAS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Limpie con cuidado la superficie de cocción. Evite quemaduras de vapor; no use una esponja o un paño mojados para limpiar la superficie de cocción mientras se encuentre caliente. Algunos limpiadores producen vapores tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante del limpiador.
- Asegúrese de que los controles de la estufa o de la superficie de cocción estén apagados y que se enfríe el artefacto antes de usar cualquier tipo de limpiador en aerosol en o en el artefacto o sus inmediaciones . La sustancia química que produce la acción de rocío podría, en la presencia de calor, incendiarse o hacer que se corroan piezas de metal.
- Coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si se debe mover una rejilla mientras el horno está caliente, no permita que las agarraderas entren en contacto con el interior caliente del horno.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, permita que escape el aire o el vapor antes de retirar o volver a agregar alimentos.
- No frote, dañe, mueva ni extraigue la junta de la puerta. Porque es esencial para un buen sello durante la cocción al horno.
- Limpie con frecuencia la campana y los filtros de ventilación arriba de la estufa o de la superficie de cocción de manera que no se acumule en ellos la grasa de los vapores de cocción.
- Apague (OFF) el ventilador en caso de incendio o cuando se "incendie" deliberadamente licor u otras bebidas alcohólicas en la superficie de cocción. Si está funcionando el ventilador podría dispersar peligrosamente las llamas.
- No obstruya el flujo de combustión ni el aire de ventilación al artefacto. Asegúrese de que haya un suministro de aire fresco disponible.
- Por motivos de seguridad, y para evitar el daño al artefacto, no se siente, pare, ni apoye nunca en la puerta del horno ni en la superficie de cocción.
- Sólo personal técnico autorizado debe efectuar las tareas de servicio. Los técnicos deben desconectar la alimentación eléctrica antes de efectuar tareas de servicio en el artefacto.

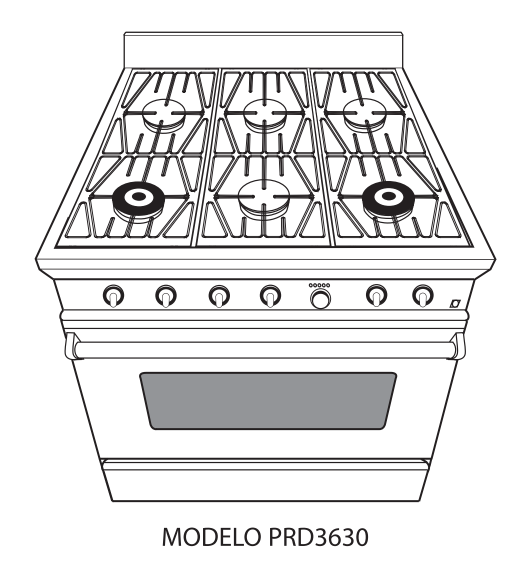


ADVERTENCIA:

Proposición 65 del estado de California – El quemar el gas combustible para cocinar genera algunos productos secundarios que el Estado de California sabe que causan cáncer o daño a la reproducción. La ley de California exige que los comercios adviertan a los clientes sobre la exposición potencial a dichas substancias. Para minimizar la exposición a estas substancias, opere siempre esta unidad de acuerdo a las instrucciones contenidas en este folleto y proporcione una buena ventilación a la habitación al cocinar con gas.

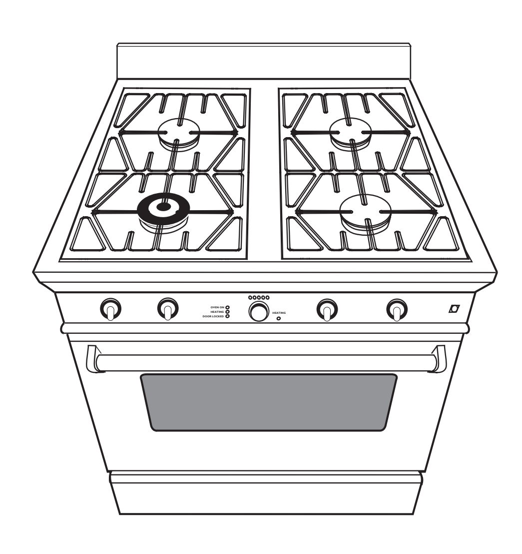
IDENTIFICACION DEL MODELO

MODELO DE 36 PULG. (91,5 cm) PARA DOS COMBUSTIBLES



MODELO PRD3630

MODELO DE 30 PULG. (76,2 cm) PARA DOS COMBUSTIBLES



MODELO PRD3030

ANTES DE USAR SU ARTEFACTO DOMESTICO

1) Extraiga todo el material de embalaje y las etiquetas de su artefacto. Si el instalador no ha preparado el artefacto, hágalo ahora. Compruebe que tenga los siguientes elementos:

SUPERFICIE DE COCCION:

- 4 ó 6 montajes de quemador, tapas de quemadores y rejillas

HORNO DE 27 Y 24 PULG. (68.6 Y 61.9 CM):

- Dos montajes de soportes para rejillas removible de acero inoxidable de 3 posiciones
- Una bandeja de dos piezas para asar
- Tres rejillas para horno

NOTA: ***Si le faltan piezas, comuníquese con Jenn-Air Customer Assistance, 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) 1-800-688-2080 (U.S. TTY para individuos con impedimentos del habla o auditivos.) Por favor esté preparado con su número de modelo, número de serie y descripción del problema.***

2) Coloque las rejillas del horno en la posición correcta antes de encender el horno. Para determinar la posición correcta de las rejillas consulte su receta. La posición que se usa con mayor frecuencia es en el número 2. La posición de la rejilla está enumerada a partir de la parte inferior, igual que los pisos de un edificio.

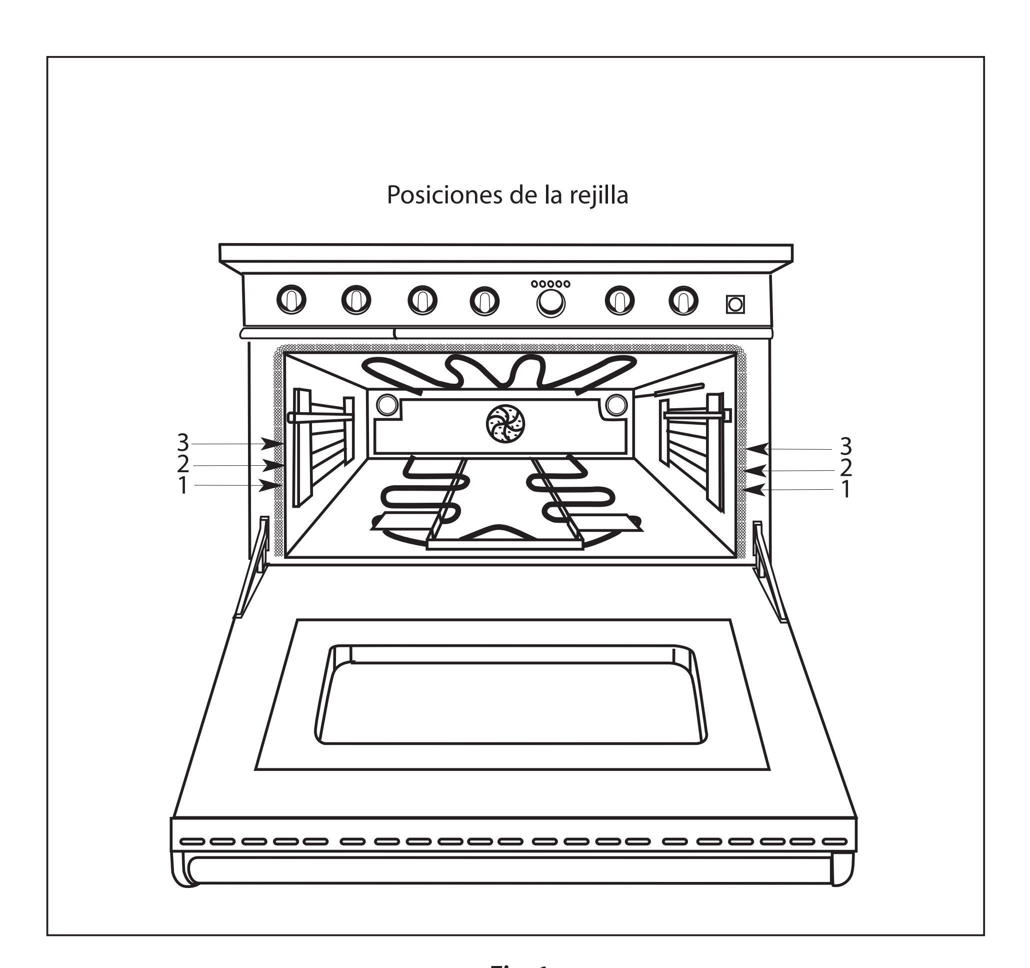


Fig. 1

ANTES DE USAR SU ARTEFACTO DOMESTICO

- No utilice papel de aluminio para cubrir las rejillas del horno ni para revestir el mismo. Es posible que el calor quede atrapado abajo del papel de aluminio y esto puede causar daños al horno y es posible que no se cocinen correctamente los alimentos.

3) Antes de hornear o asar a la parrilla:
De a uno por vez, encienda el horno y los quemadores para asar a la parrilla durante 20 a 30 minutos cada uno. Esto quema los aceites de fabricación usados por la fábrica. Encienda el quemador del horno a una temperatura de 450°F y el quemador de asar en "Broil". Encienda el ventilador arriba de su estufa mientras estos quemadores estén encendidos, pues habrá un poco de olor.

PARA INSERTAR LAS REJILLAS DEL HORNO:

1) Sostenga la rejilla con el riel posterior de seguridad en la posición hacia arriba hacia la parte posterior del horno. Deslice adentro del horno de manera que las correderas de la rejilla estén entre la rejilla y las guías de la misma.

2) A medida que desliza la rejilla adentro del horno incline ligeramente hacia arriba la parte delantera de la rejilla, de manera que los topes de seguridad de la parte trasera de ésta no obstruyan los deslizantes de la rejilla. Los topes de seguridad evitan que la rejilla se deslice hacia afuera del horno cuando se jala hacia adelante.

PARA EXTRAER O CAMBIAR DE LUGAR LAS REJILLAS:

1) Jale de la rejilla hacia adelante.

2) Levante la parte delantera de la rejilla de manera que los topes de seguridad no obstruyan los deslizantes de la rejilla.

3) Jale de la rejilla hacia adelante.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCION

QUEMADORES

Su nueva estufa profesional para dos combustibles está equipada con quemadores que están diseñados para permitir limpieza y control máximos. Nunca se debe usar un quemador si la tapa no está en su sitio. Todos los quemadores de la superficie de cocción tienen ignición a chispa electrónica para eliminar pilotos que queman de manera permanente, cuando el quemador está encendido y se apaga la llama, se volverá a encender.

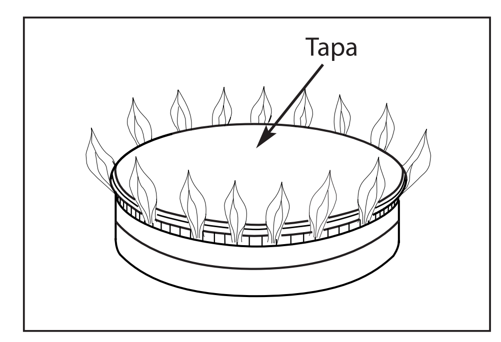


Fig. 2

PARA HERVIR A FUEGO LENTO

Su nueva estufa profesional está equipada con uno (PRD3030) o dos (PRD3630) quemadores de flujo doble que tienen la capacidad de hervir a fuego extremadamente lento (fig. 3). Recuerde que es posible que la alta capacidad del quemador externo, y la masa de las rejillas de hierro fundido de los quemadores (estas retienen el calor durante más tiempo que las rejillas convencionales más livianas) es posible que se continúe cocinando algunos alimentos debido al calor retenido despues de haber apagado el quemador. En caso de que una ráfaga de viento o un derrame al hervir, apague la llama de hervir a fuego lento, esta se volverá a encender automáticamente de la misma manera que lo haría el quemador principal.

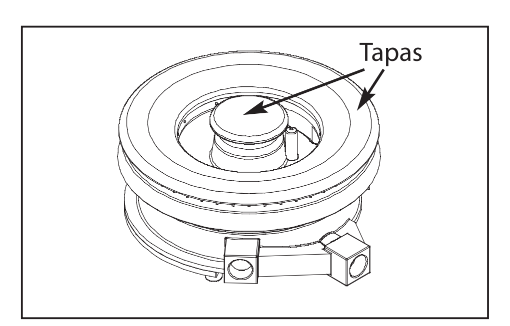
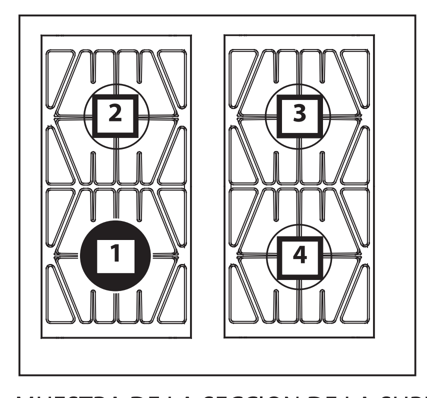
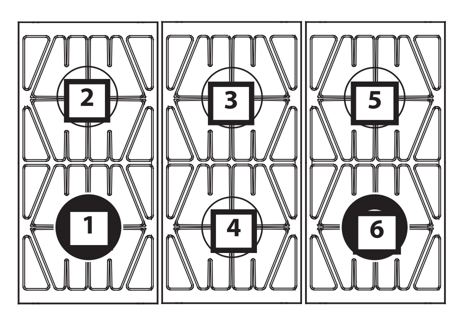


Fig. 3



MUESTRA DE LA SECCION DE LA SUPERFICIE DE COCCION DE LA PRD3030

Ubicación del quemador	**Máx. Btu/hr**		**Hervir a fuego lento / bajo Btu/hr**	
	Nat	LP	Nat	LP
1	15,000	15,000	570~4,200	1000~4,200
2	15,000	12,000	1,600	2,600
3	15,000	12,000	1,600	2,600
4	15,000	12,000	1,600	2,600



MUESTRA DE LA SECCION DE LA SUPERFICIE DE COCCION DE LA PRD3630

Ubicación del quemador	**Máx. Btu/hr**		**Hervir a fuego lento / bajo Btu/hr**	
	Nat	LP	Nat	LP
1	15,000	15,000	570~4,200	1000~4,200
2	15,000	12,000	1,600	2,600
3	15,000	12,000	1,600	2,600
4	15,000	12,000	1,600	2,600
5	15,000	12,000	1,600	2,600
6	15,000	15,000	570~4,200	1000~4,200

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCION

PILOTOS ELECTRONICOS

Si no se enciende un quemador, escuche el sonido del clic. Si el piloto no hace clic, APAGUE EL QUEMADOR. Compruebe si tiene un disyuntor disparado o un fusible quemado. Si el piloto no funciona, consulte en la página 32 "Antes de llamar para solicitar servicio". Para encender manualmente el quemador, consulte en la página 29 "Falla de alimentación eléctrica".

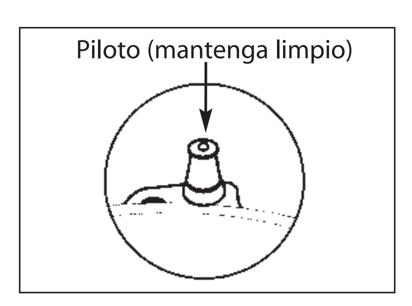


Fig. 4

NOTA: Si está usando gas propano, se puede escuchar un ligero "pop" o destello en los orificios del quemador un par de segundos después de cerrar (off) el gas. Este "pop de extinción" es normal en el caso del gas propano.

EFICIENCIA DEL QUEMADOR Y CARACTERISTICAS DE LA LLAMA

Es necesario mantener limpios los orificios del quemador y los pilotos para que los quemadores de la superficie de cocción se enciendan y funcionen correctamente. La llama del quemador debe quemar completamente alrededor de éste sin ruido excesivo y sin separarse del mismo. En el gas natural, la llama debe ser de color azul y estable. Las puntas ligeramente amarillas son normales con gas LP. Durante el uso inicial puede haber partículas extrañas en el gas, o polvo en el aire alrededor del artefacto puede causar una llama naranja. Esto desaparecerá con el uso.

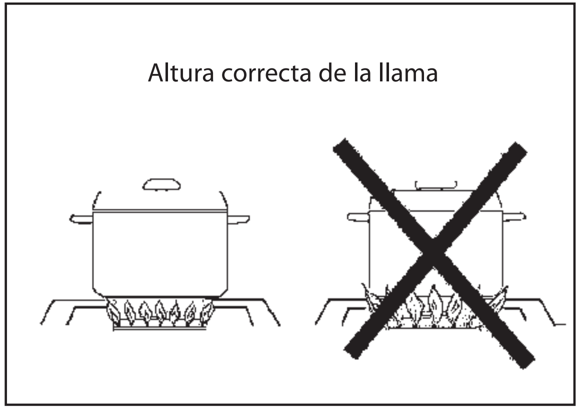


Fig. 5

ALTURA DE LA LLAMA

La altura correcta de la llama depende principalmente del tamaño de la parte inferior del utensilio para cocinar, el material del utensilio, la cantidad de alimentos y del líquido en el utensilio. Las siguientes son algunas normas básicas para seleccionar la altura de la llama.

- Por motivos de seguridad la llama nunca debe extenderse más allá de la parte inferior del utensilio para cocinar. Nunca permita que las llamas suban por los lados de la olla (consulte la Fig. 5).
- Los utensilios que conducen lentamente el calor (como los de cerámica vítrea) se deben usar con llama entre mediana y baja. Si está cocinando una cantidad muy grande de líquido, se puede usar una llama ligeramente más alta.

QUEMADORES SUPERIORES SELLADOS

Se deben mantener limpios los quemadores superiores sellados. La limpieza de los quemadores superiores sellados incluye el piloto. Los quemadores superiores sellados tienen una cantidad infinita de ajustes de calor y no hay posiciones fijas en las perillas de control entre las posiciones de alto (HI) y bajo (LOW). Para encender el quemador de la superficie de cocción, empuje hacia adentro la perilla de control y gírela en sentido contrario al de las agujas del reloj en la posición “LITE”. Se escuchará un sonido clic audible. Cuando el piloto electrónico de chispas haya encendido el gas, gire la perilla a la posición deseada. (Se debe detener el sonido del clic apenas se encienda el quemador).

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCION

⚠ *ADVERTENCIA:*

Al encender cualquier quemador de la superficie de cocción, asegúrese de detenerse en la posición "LITE" (encender) antes de ajustar el quemador con una llama para cocinar. Si el quemador no está encendido y está más allá de la posición "LITE", podría haber un estallido de llama cuando se encienda el quemador. Esto podría causar quemaduras o daños al mostrador circundante.

PARRILLAS DE LOS QUEMADORES

Las parrillas de los quemadores son de hierro fundido. Fueron diseñadas en secciones para facilitar el extraerlas y limpiarlas. (Consulte las figuras 6 y 7).

BATERIAS DE COCINA

Para obtener mejores resultados recomendamos el uso de baterías de cocina de calidad profesional. Este tipo de utensilios de cocina se pueden encontrar en las tiendas más finas, tiendas que se especializan en la cocina o tiendas proveedoras de restaurantes. Si usa baterías de cocina normales, tenga cuidado si las cacerolas tienen manijas de plástico, pues estos quemadores profesionales grandes pueden crear llamas que suban por el costado de la olla, y pueden derretir o causar burbujas en las manijas.

PERILLAS DE CONTROL

Las perillas de control se relacionan rápidamente con los quemadores que controlan. Las perillas de control de la superficie de cocción están rotuladas y adelante de los quemadores. El control del horno se encuentra ligeramente más abajo que las otras perillas de control. Esto es debido al tamaño físico del tipo de los termostatos usados en el producto (consulte la fig. 8).

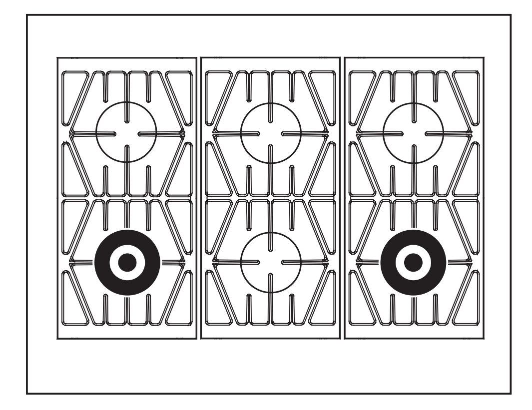


Fig. 6 (modelo de 36 pulg.)

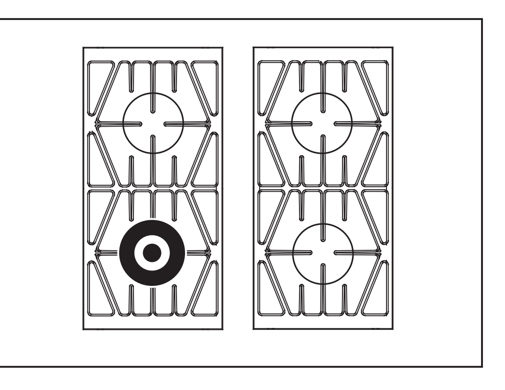


Fig. 7 (modelo de 30 pulg.)



Fig. 8

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCION

ANILLO PARA WOK

Junto con su artefacto nuevo se proporciona un anillo para wok. El anillo es de hierro fundido y tiene un acabado de esmalte de porcelana. Se puede usar con la mayoría de los wok comerciales disponibles. Para usar el anillo, colóquelo en la parrilla sobre el quemador deseado. Se debe alinear las salientes del anillo con los soportes principales de la parrilla. Se deben montar los pequeños salientes de la superficie inferior del anillo sobre los soportes de la parrilla para evitar que gire el anillo mientas se cocina. Consulte la fig. 9. La parte inferior del wok debe estar detenida por las salientes verticales del anillo.

Para limpiar el anillo para wok, colóquelo en el lavaplatos después de usarlo. Se pueden eliminar los depósitos de comida rebeldes remojando el anillo para que se suelte la mancha y después se lava como siempre.

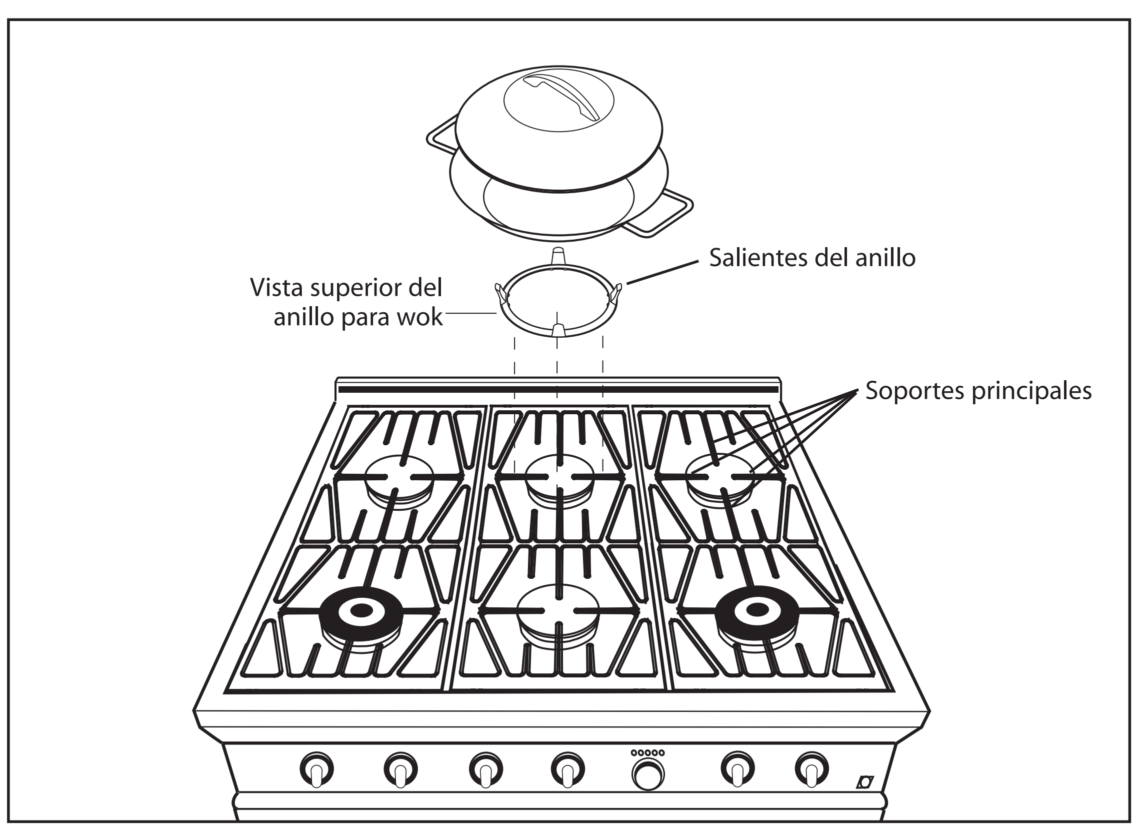


Fig. 9

ELEMENTOS DE COCCION DEL HORNO

Su estufa profesional nueva está equipada para elementos de cocción para hornear y asar. En el modelo PRD3630, el horno cocina a 5000 vatios. En el modelo PRD3030, el horno cocina a 3700 vatios. Ambos hornos asan a 4000 vatios.

HORNO

Puede usar su horno nuevo en tres modos de cocción; hornear por convección, hornear normalmente y asado a la parrilla. Para ayudarle a decidir de qué manera cocinar sus alimentos, lea primero esta información. Recuerde que es un horno nuevo y que se ha comprobado la exactitud del termostato. Es posible que su horno viejo haya tenido un termostato que con los años se haya vuelto un poco más caliente o frío. Compruebe en sus recetas el tiempo y la temperatura correctos. Tenga cuidado al usar el tiempo y la temperatura del horno viejo. Es posible que haya estado compensando el hecho que su horno viejo estaba descalibrado.

SUGERENCIAS PARA HORNEAR

Use recetas confiables y mida con precisión los ingredientes frescos. Siga cuidadosamente las instrucciones para la temperatura del horno y el tiempo de cocción. Precalentar el horno si se recomienda.

Use la posición de rejilla correcta. Los resultados del horneado se pueden ver afectados si se usa una posición de rejilla equivocada.

- Es posible que el dorado superior esté más oscuro si los alimentos están situados hacia la parte superior del horno.
- Es posible que el dorado inferior esté más oscuro si los alimentos están situados hacia la parte inferior del horno.

Los materiales de las bandejas para hornear posiblemente tengan una parte importante en los resultados del horneado. Use siempre el tipo y tamaño de bandeja mencionados en la receta. El uso del tamaño equivocado puede afectar los tiempos de cocción y los resultados.

- Las bandejas de metal brillante alejan el calor de los alimentos, producen un dorado más claro y una corteza más blanda. Use bandejas brillantes para pasteles o galletas.
- Las bandejas de metal oscuro o tostado con un fondo anodizado (opaco) absorben el calor y producen un dorado más oscuro y una corteza más crujiente. Use este tipo de bandeja para pies, cortezas de pie o pan.
- Para obtener óptimos resultados del horneado, hornee galletas sobre una bandeja plana con labio para galletas. Si la bandeja tiene lados, como en el caso de la bandeja para rollo de jalea, es posible que el dorado no sea uniforme.
- Si utiliza artículos de vidrio para horno, o bandejas oscuras como Baker's Secret, reduzca 25° la temperatura del horno, excepto al hornear pies o pan. Use el mismo tiempo de horneado que se indica en la receta.
- Si se utilizan bandejas para hornear aisladas, es normal que aumenten ligeramente los tiempos de cocción. No es necesario ajustar la temperatura del horno.

Compruebe el progreso de la cocción con el tiempo mínimo recomendado por la receta. Si es necesario, siga comprobando a intervalos hasta que la comida esté lista. Si se abre la puerta del horno con demasiada frecuencia, escapará el calor del horno; esto puede afectar los resultados de la cocción y desperdicia energía.

Si agrega ingredientes adicionales o altera la receta, espere que el tiempo de cocción aumente o disminuya ligeramente.

USO DEL HORNO

REJILLAS DEL HORNO

El horno viene estándar con tres (3) rejillas para horno y soportes para rejillas asistidos por rodillos de tres posiciones. Con el horno se incluye una bandeja de acero con revestimiento de porcelana de dos piezas para asar. La posición de las rejillas está enumerada desde la parte inferior del horno, y la bandeja no. 1 es la que está más cerca de la parte inferior y la bandeja no. 3 la que está más cerca de la parte superior.

REJILLA 3: Se usa mayormente para asar, tostar pan y para hornear usando dos rejillas.

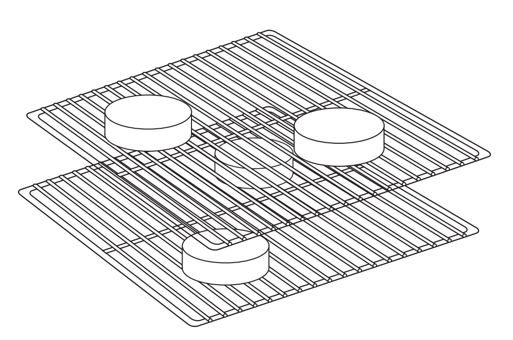
REJILLA 2: Se usa para hornear productos en una bandeja para galletas o para rollo de jalea o para alimentos congelados, para hornear con dos rejillas, para hornear pan o pasteles grandes.

REJILLA 1: Se usa para asar pequeños cortes de carne, guisados grandes, para hornear pan, pasteles (ya sea en tubo, "Bundt", o bandejas de capas), para asar cortes grandes de carne y aves grandes, pies, suflés, pasteles de ángel o para hornear con 2 rejillas.

POSICIONES DE LA REJILLA

- Para obtener óptimos resultados, el aire debe circular libremente adentro del horno y alrededor de los alimentos. Para ayudar a asegurar esto, coloque los alimentos en el centro del horno. Deje dos pulgadas entre el borde de las bandejas y las paredes del horno.
- Use una rejilla para el horneado óptimo de pasteles, galletas o biscochos.

  Coloque la rejilla de manera que los alimentos queden en el centro del horno. Use la rejilla en la posición 2.
- Al hornear con dos rejillas, alterne la comida para asegurarse que haya un flujo correcto de aire (consulte la ilustración de la derecha).
- Al hornear con dos rejillas, use las posiciones 2 y 3 de la rejilla para pasteles. Al usar bandejas para galletas, nunca debe colocar las dos en una rejilla. Altérnelas en las rejillas 2 y 3 como se muestra.



- Al asar un pavo grande, coloque el pavo en la rejilla 1.



- No use baterías de cocina que se extiendan más allá del borde de la rejilla.

POSICIONES DE LAS BANDEJAS

1 BANDEJA	Centre la rejilla en el medio del horno y centre la bandeja sobre la rejilla del horno.
2 BANDEJAS	Deje un espacio de 1 a 2 pulgadas entre las bandejas y las paredes del horno.
3-4 BANDEJAS	Use dos rejillas y alterne las bandejas de manera que una no esté directamente arriba de la otra.

NOTA: Acerca de los soportes de rejillas asistidos por rodillos:

Están específicamente diseñados con materiales para altas temperaturas para ser usadas adentro de un horno, resistirán muchos años de uso. Son especialmente útiles cuando las rejillas del horno están sosteniendo los productos alimenticios pesados relacionados con este tipo de horno de alta capacidad. **Se debe extraer antes de efectuar la limpieza automática del horno.** Consulte en la página 29 el cuidado de los soportes para las rejillas.

PRECAUCION:

Nunca se debe usar papel de aluminio para cubrir las rejillas del horno ni para revestir la parte inferior del horno. El calor atrapado puede causar daños a la porcelana y el aire caliente no puede alcanzar correctamente los alimentos que se están horneando.

Se puede usar un trozo pequeño de aluminio para atrapar derrames. Colóquela en una rejilla varias pulgadas abajo de los alimentos. No cubra el inserto para asar a la parrilla con un papel de aluminio. Esto evitaría que la grasa drene a la bandeja inferior y aumentaría las llamaradas y el humo. Sin embargo, se puede forrar la bandeja para asar usando papel de aluminio para facilitar la limpieza.

Posiciones de las rejillas para hornear

Se puede usar de manera simultánea una o dos rejillas al hornear. Coloque las rejillas en la posición deseada antes de encender el horno. Ponga las rejillas sin usar afuera del horno. La posición de la rejilla 2 (segunda desde abajo) probablemente se use mayormente para hornear con una sola rejilla. Si está usando dos rejillas simultáneamente, asegúrese de revisar los alimentos en la rejilla inferior antes de que transcurra el tiempo mínimo. Los alimentos en la posición inferior de la rejilla se pueden cocinar un poco más rápido que los alimentos de la rejilla superior, especialmente si está usando utensilios grandes para hornear.

Si está usando simultáneamente dos rejillas, asegúrese de alternar los utensilios para hornear, de manera que uno no esté directamente arriba del otro y que el aire caliente circule libremente alrededor de cada bandeja. Consulte "Posiciones de las rejillas" en la página 14. Si está usando utensilios para hornear de tamaño comercial, es posible que los alimentos demoren unos minutos más ya que el aire no circula tan libremente como lo hace cuando se usan bandejas más pequeñas. Al usar utensilios comerciales para hornear, use sólo una rejilla pues el calor no tiene tanto lugar para circular.

Posiciones de las rejillas para hornear por convección

Se pueden usar simultáneamente todas las rejillas durante el horneado por convección. Coloque las rejillas en la posición deseada antes de encender el horno. Ponga las rejillas sin usar afuera del horno. La posición de la rejilla 2 (segunda desde abajo) probablemente se use mayormente para hornear con una sola rejilla. Al hornear en más de una rejilla no es necesario alternar las bandejas. Colóquelas una encima de la otra como bandejas para galletas, etc.

HORNEADO POR CONVECCION

El horneado por convección es el horneado con un ventilador en la parte trasera del horno que hace circular el aire caliente de manera continua alrededor de los alimentos. Este aire caliente circulante calienta y dora la superficie de los alimentos de manera más eficaz que en un horno normal. Esto permite que la mayoría de los alimentos se cocinen a temperaturas de horno inferiores o en menos tiempo, si se hornea a la temperatura normal. Se hace recircular el aire y se recalienta. En los alimentos sin cubrir que requieren tiempos de cocción mayores como trozos grandes de carne u otros alimentos que se pueden cocinar en utensilios de horneado de lados bajos se observará el mayor ahorro de tiempo de cocción. Usando múltiples rejillas al mismo tiempo se logrará un buen ahorro de tiempo, pues puede cocinar mayor cantidad de alimentos simultáneamente. El horneado por convección es bueno para grandes cantidades de alimentos hechos al horno como galletas, bizcochos, muffins, bizcochos de chocolate (brownies), magdalenas glaceadas (cupcakes), pies, rollos dulce y pan.

Alimentos adecuados para la convección

- Bocadillos
- Panes
- Alimentos horneados (1 a 3 rejillas)
- Galletas
- Platillos principales
- Asados
- Pies
- Aves

- Alimentos con levadura para inflar (pasteles de ángel, suflés, bombitas de crema, merengues)
- Las carnes son mas jugosas y tienen más sabor porque el aire circulante caliente sella la superficie y mejora el dorado.
- Los panes con levadura son más livianos, tienen una textura más uniforme, un color marrón más dorado y tienen más corteza.
- Los alimentos que contienen mucho aire como el pastel de ángel, bombitas de crema, pastelitos hojaldrados y merengues son más altos y livianos.
- El horneado usando múltiples rejillas acelera la cantidad de lo que se hornea.

Conversión de recetas para hornear por convección

Los utensilios de lados bajos para hornear darán los mejores resultados pues el aire caliente puede llegar más fácilmente a todos los lados de los alimentos. Se puede dejar la temperatura al igual que se indica en la receta y se pueden cocinar los alimentos completamente en un período de tiempo más breve. Se puede bajar 25°F la temperatura y los alimentos posiblemente demoren la misma cantidad de tiempo en cocinarse que estipula la receta. Si encuentra que los alimentos están correctamente dorados por fuera, pero no están cocidos en el centro, baje la temperatura otros 25°F y prolongue el tiempo de cocción. Al reducir la temperatura compruebe siempre si los alimentos están listos, un minuto o dos antes del tiempo mínimo indicado en la receta, ya que siempre se puede agregar tiempo. Algunas recetas se cocinarán más rápido que otras. No hay manera de predecir exactamente cuánto tiempo demorará cada receta cuando la convierte para la convección. Es posible que sea más fácil usar convección después de haberla usado un par de veces mientras comienza a entender cómo se hornea.

Selección de utensilios para la cocción por convección

La cocción por convección no requiere utensilios especialmente diseñados para hornear. Usted posiblemente tenga muchos utensilios en su cocina que son adecuados para este uso. Al seleccionar un utensilio para hornear, considere el material, el tamaño y la forma pues todos afectan el tiempo de horneado, el sabor agradable y la apariencia del producto terminado. Todas las bandejas para hornear de metal (aluminio, acero y hierro fundido) resultan en un tiempo de cocción más rápido y un producto final mejor. Las bandejas de aluminio funcionan mejor para todos los tipos de productos horneados. Para el mejor dorado, use una bandeja con un acabado mate oscuro que absorba el calor, al hornear pies y panes. Un acabado brillante funciona mejor con pasteles y galletas pues refleja algo del calor y proporciona una superficie más tierna. Las bandejas para galletas con un solo labio darán los mejores resultados, pues el aire caliente puede circular totalmente alrededor de los alimentos. Para asar use la parte inferior de la bandeja y eleve la carne en una parrilla en "V" de metal para asar. Los utensilios de cerámica vitria o de vidrio no conducen el calor tan bien como el metal, pero se pueden usar. Úselos para los alimentos que no requieren una corteza oscura o que sean crujientes, como suflés.

Los alimentos horneados se cocinan de manera más rápida y uniforme si individualmente son de un tamaño menor, por ejemplo; dos o tres alimentos pequeños se cocinan mejor que si tiene una sola pieza grande. Cuando se hornea un solo alimento, centre siempre el alimento en la rejilla. Si se hornean varios alimentos, sepárelos de manera uniforme en la rejilla o en las rejillas.

HORNEADO COMUN

Hornear es hornear con aire caliente; no hay ventilador. El movimiento del aire proviene de la convección natural. A medida que se calienta el aire, se mueve a la parte superior del horno. Este modo de horneado es el mismo que ha estado usando para hornear en una o dos rejillas.

Alimentos adecuados para hornear

- Bocadillos
- Pies, Pasteles
- Panes
- Aves
- Asados
- Guisados
- Postres
- Platillos principales
- Alimentos horneados (1 a 2 rejillas)

ASADO

El asado es el método para cocinar cortes tiernos grandes de carne sin cubrir, sin agregar humedad. La mayoría de las carnes se asan a 325 º F. No hace falta precalentar el horno. Algunas buenas opciones son: costilla de res, punta de lomo, pulpa negra, asado de punta de cuadril y de cuadril de alta calidad, asado de lomo de cerdo, pierna de cordero, asado de paleta de novillo y jamones curados o ahumados.

ASADO A LA PARRILLA

Asar a la parrilla consiste en cocinar mediante radiación infrarroja intensa proporcionada por el elemento del quemador situado en la parte superior del horno. Como se asa usando calor irradiante no hace falta usar el ventilador de convección en el modo de asar a la parrilla. El tiempo de cocción lo determina el grado deseado de cocción y la distancia entre el alimento y el elemento.

Alimentos adecuados para asar a la parrilla

- Dorado superior: Guisados, panes
- Bocadillos
- Carnes
- Aves
- Pescado

CONDENSACION

Durante cualquier proceso de cocción se evapora una cierta cantidad de humedad de los alimentos. La cantidad de humedad que se condensa en el horno depende del contenido de humedad de los alimentos. La humedad se condensará en cualquier superficie que esté más fría que el interior del horno, como el panel de control o la parte de arriba de la puerta.

PARA LOGRAR LOS MEJORES RESULTADOS

Al hornear:

- Siga las instrucciones de la receta en cuanto a las cantidades e ingredientes, incluyendo el tamaño y la forma de los utensilios para hornear recomendados en la receta.
- No abra la puerta "sólo para mirar", use la luz interior del horno y mire por la ventana.
- No use el horno para almacenar cosas, especialmente al hornear con el mismo. Los utensilios adicionales, que no se usan para hornear, pueden afectar la calidad de la comida, el tiempo de horneado, el dorado y el resultado final.
- Al abrir la puerta del horno permita que escape el vapor y el aire caliente antes de extender la mano adentro del horno para retirar los alimentos.
- No confíe en el tiempo ni en el dorado como los únicos indicadores del estado de cocción, pruebe con la punta de un dedo o un palillo, termómetro de lectura instantánea, etc.
- Si está usando utensilios de vidrio, baje 25°F la temperatura.
- Use un reloj automático de minutos, ajuste para el tiempo mínimo sugerido en la receta.

Cocción por convección

- Siga las primeras cuatro recomendaciones en la sección de horneado.
- Al usar convección, los utensilios de metal dan mejores resultados que los de vidrio. Si usa vidrio, normalmente no hace falta bajar la temperatura 25°F adicionales.
- Use un reloj automático de minutos, ajuste para menos del tiempo mínimo sugerido en la receta, la primera vez que usa una receta en el modo de convección. Asegúrese de anotar el tiempo nuevo de horneado en su receta, para consultarla en el futuro.
- Asegúrese de leer la información básica sobre convección antes de usar el horno por primera vez.
- Recuerde que los resultados del horneado por convección varía, dependiendo del tipo de producto. En muchos casos, el horneado común permite resultados superiores en el horneado por convección.

Asado

- Para obtener mejores resultados use cortes de carne tierna de 3 lb (1,4 kg) o más de peso.
- Coloque la carne con la grasa hacia arriba en una parrilla en "V" de asar poco profunda. Coloque la carne en un parrilla en "V" para separar la carne del jugo que caiga al cocinarse, facilitando de esta manera una mejor circulación del aire permitiendo una cocción uniforme. A medida que se derrita la grasa en la parte superior del asado, la carne se rociará con su propio jugo, eliminando la necesidad de rociado adicional.

- El tiempo de cocción se determina por el peso de la carne y por el grado de cocción deseado.
- Para obtener resultados más exactos, use un termómetro para carne. Inserte la punta en el centro de la parte más gruesa de la carne, penetrando horizontalmente en la misma. No debe tocar la grasa ni el hueso.
- Retire el asado del horno cuando el termómetro registre el grado de cocción deseado. Cubra con papel de aluminio, deje reposar 15 a 20 minutos, los jugos volverán de nuevo a la carne y se podrá cortar bien en tajadas.

NOTA: Para obtener más información sobre la seguridad de los alimentos llame a la línea directa "Meat & Poultry Hotline" de la USDA al 1-800-368-3138. Para obtener información sobre la cocción, escriba al National Cattlemen's Beef Association, 444 North Michigan Avenue, Chicago, Illinois 60611, o llame al 1-800-368-3138.

Para asar por convección

- No reduzca las temperaturas del horno. Sin embargo, se debe reducir el tiempo de cocción de un 25 hasta un 30 por ciento.
- No use una bandeja para asar que tenga lados altos. Se puede usar una bandeja para asar de dos piezas si la bandeja tiene más de 2 1/5 pulg. (3,8 cm) de profundidad. Coloque un parrilla en forma de "V" en la parte inferior de la bandeja de asar y luego coloque los alimentos sobre el parrilla en "V" o arriba de la bandeja de asar de dos piezas.
- No cubra la carne ni use una bolsa de cocción para horno.
- Como la carne de la pechuga y las patas de un pavo se cocinan más rápido que las áreas de los muslos, coloque un "protector de papel de aluminio" sobre estas áreas después de haber logrado el dorado deseado para evitar que se doren demasiado.

TABLA PARA ASADO COMUN O POR CONVECCION
(SOLO PARA CARNES DESCONGELADAS)

	CORTE DE CARNE	Peso aproximado (en libras)	Temperatura del horno (en °F)	Temperatura interna	CONVECCION Tiempo (mín. por libra) aprox.* Asado	NORMAL Tiempo (mín. por libra) aprox.* Asado
CARNE DE RES	**Asado de costillas paradas**	4 a 8	325°	145°F (medio/rojas)	25–35	20–30
				160°F (medio)	30–35	25–30
	Asado de punta de lomo	4 a 6	350°	145°F (medio/rojas)	25–35	20–30
				160°F (medio)	30–35	25–30
	Asado de lomo	2 a 3	400°	145°F (medio/rojas)	20–30	15–25
CERDO, FRESCO	**Asado de jamón fresco**	4 a 6	325°	170°F	35–45	30–40
	Asado de paleta	4 a 6	325°	160°F	30–40	20–30
	Lomo de cerdo (sin huesos)	3 a 4	325°	160°F	25–30	20–25
CERDO, AHUMADO	**Medio jamón** (completamente cocido, sin huesos)**	5 a 7	325°	140°F	25–35	N/C
	Medio jamón (cocine antes de comer)	5 a 7	325°	160°F	35–45	30–40
AVE	**Pavo, sin rellenar*****	12 a 16	325°	180°–185°F	18–20	12–16
		16 a 20	325°	180°–185°F	16–18	10–15
		20 a 24	325°	180°–185°F	14–16	8–10
	Pechuga de pavo	3 a 8	325°	170°F	30–40	25–35
	Pollo	3 a 4	350-375°	180–185°F	20–25	15–22
CORDERO	**Pata (sin hueso)**	2 a 3	325°	160°F (medio)	35–40	20–25
				170°F (medio)	40–45	35–40
	Pata entera	5 a 7	325°	160°F (medio)	30–35	25–30
				170°F (medio)	35-40	30–35

* Los tiempos de cocción son aproximados y dependen de la forma del asado.
** Agregue agua y siga las instrucciones del paquete. No se recomienda para hornear por convección
*** El pavo relleno requiere tiempo de cocción adicional. Proteja con papel de aluminio las patas y la pechuga para evitar que se doren demasiado y que se seque la piel.

PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento demora de 10 a 15 minutos dependiendo de la temperatura seleccionada. El precalentamiento es necesario para hornear. La luz de calentamiento del horno se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada. No es necesario precalentar el horno para asar. Seleccionar una temperatura mayor que la deseada NO precalentará el horno más rápido, y es posible que tenga un efecto negativo en los resultados de la cocción.

PREPARACION DEL HORNO PARA HORNEAR

Decida si va a usar HORNEADO COMUN u HORNEADO POR CONVECCION. Estos modos de cocción son para hornear, asar o calentar usando una, dos o tres rejillas. Si va a usar horneado común, simplemente presione el interruptor "BAKE" (HORNEAR) en el panel de válvulas, arriba de la perilla grande del horno y gire la perilla a la temperatura indicada en la receta. Para usar horneado por convección presione el interruptor del mismo (situado en el panel de control) y gire la perilla de control a la temperatura deseada.

1) Presione el interruptor selector BAKE (horneado) o CONVECTION BAKE (horneado por convección)

- ■ Se encenderá el ventilador de convección si se selecciona "CONVECTION BAKE" (horneado por convección).

2) Seleccione la temperatura deseada usando la perilla de control del termostato.

- ■ Se enciende la luz de "OVEN ON" (horno encendido).
- ■ Se enciende la luz de "HEATING" (calentando).
- ■ Una vez que se apague por primera vez la luz HEATING", el horno está precalentado.
- ■ La luz "OVEN ON" permanecerá encendida hasta que se haya apagado el botón "OFF" (apagado), o hasta que se haya girado el termostato a la posición de "OFF" (apagado).

Horneado a gran altura

Las recetas y los tiempos de cocción varían si está cocinado a gran altura. Para obtener información exacta, escriba al "Agriculture Extention Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Especifique el tipo de información y el modo de cocción (convección o común) que necesita. Por ejemplo, pasteles, galletas, panes, etc. Es posible que se le cobre por los boletines.

PROBLEMAS COMUNES AL HORNEAR Y PORQUE SUCEDEN

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES
Los pasteles disparejos	■ Las bandejas están demasiado cerca o se tocan entre ellas o tocan las paredes. ■ Masa no uniforme en las bandejas. ■ La temperatura seleccionada es demasiado baja o el tiempo de cocción demasiado corto. ■ El horno no está nivelado. ■ Falta mezclar. ■ Demasiado líquido.
Pastel alto en el centro	■ La temperatura seleccionada es demasiado alta. ■ Tiempo de cocción demasiado largo. ■ Se ha mezclado demasiado. ■Demasiada harina. ■ Las bandejas se tocan entre ellas o tocan las paredes del horno. ■ Posición incorrecta de la rejilla.
Se desploma el pastel.	■ Demasiada mantequilla o azúcar. ■ Demasiado o muy poco líquido. ■ La temperatura seleccionada es demasiado baja. ■ Polvo de hornear escaso o viejo. ■ Bandeja demasiado pequeña. ■ Se abrió con frecuencia la puerta del horno. ■ Se agregó el tipo de aceite incorrecto a la masa del pastel. ■Se agregó ingredientes adicionales a la maza del pastel o a la receta.
Los pasteles, galletas, bizcochos no se doran de manera uniforme.	■ Posición incorrecta de la rejilla. ■ No se cerró correctamente la puerta. ■ La junta de la puerta no sella correctamente o no está correctamente fijada a la puerta. ■ Uso incorrecto el papel de aluminio. ■ No se precalentó el horno. ■ Bandejas oscurecidas, abolladas o distorsionadas. Para obtener resultados óptimos hornee en una rejilla. Si está horneando pasteles en dos rejillas, alterne las bandejas para pasteles para asegurar un flujo de aire adecuado. Consulte la fotografía de la página 14.

PROBLEMAS COMUNES AL HORNEAR Y PORQUE SUCEDEN (CONTINUACION)

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES
Pasteles, galletas, bizcochos demasiado dorados en el fondo.	■ No se precalentó el horno. ■ Las bandejas se tocan entre ellas o tocan las paredes del horno. ■ Posición incorrecta de la rejilla. ■ Uso incorrecto de papel de aluminio. ■ Se colocó dos bandejas para galletas en una rejilla. ■ Se usaron bandejas de vidrio, o metálicas oscuras, manchadas, distorsionadas u opacas. (Use una bandeja para galletas brillante). Siga las instrucciones de las bandejas para horno en cuanto a la temperatura del horno. Las bandejas para hornear de vidrio u oscuras como Ecko's Baker's Secret posiblemente requieran que se baje la temperatura del horno en 25°F.
La parte superior de los pasteles no queda dorado.	■ Posición incorrecta de la rejilla. ■ La temperatura seleccionada es demasiado baja. ■ Se ha mezclado demasiado. ■ Demasiado líquido. ■ La bandeja es demasiado grande o hay muy poca masa en ella. ■ Se abrió demasiadas veces la puerta.
Contracción excesiva	■ Se dejó leudar muy poco tiempo. ■ Se ha mezclado demasiado. ■ Bandeja demasiado grande. ■La temperatura seleccionada es demasiado alta. ■ Tiempo de cocción demasiado largo. ■ Las bandejas están demasiado cerca entre ellas o de las paredes.
Textura irregular.	■ Demasiado líquido. ■ Falta mezclar. ■ La temperatura seleccionada es demasiado baja. ■ Tiempo de cocción demasiado breve.
Los pasteles tienen túneles.	■ No tiene suficiente mantequilla. ■ Demasiado polvo de hornear. ■ Se ha mezclado demasiado a una velocidad demasiado alta. ■ La temperatura seleccionada es demasiado alta.
El pastel no se cocinó en el centro.	■ La temperatura seleccionada es demasiado alta. ■ Bandeja demasiado pequeña. ■ Tiempo de cocción demasiado breve. Si se agregaron ingredientes adicionales a la mezcla o a la receta, espere un aumento en el tiempo de cocción.
Bordes de la masa del pie demasiado dorado.	■ La temperatura seleccionada es demasiado alta. ■ Las bandejas se tocan entre ellas o tocan las paredes del horno. ■ Bordes de la masa demasiado delgados, proteja con papel de aluminio.
La parte inferior de los pies no queda dorada.	■ Se usaron bandejas de metal brillantes ■ La temperatura seleccionada es demasiado baja. ■ Posición incorrecta de la rejilla. ■ Algunos pies congelados se deben colocar sobre una bandeja para galletas, consulte las instrucciones del paquete.
Los pies tienen la masa remojada.	■ Temperatura demasiado baja al iniciar la cocción. ■ Relleno demasiado jugoso. ■ Se usaron bandejas de metal brillantes.

PREPARACION DEL HORNO PARA ASAR A LA PARRILLA

Cuando se presiona el selector "Broil" (asar a la parrilla), escuchará que comienza a funcionar un ventilador de enfriado y se siente una corriente de aire arriba de la puerta del horno. Esta corriente de aire sirve para que se mantenga mas fría el área de control arriba del enfriador del horno al asar con la puerta abierta. El ventilador de enfriado debe estar funcionando para asar a la parrilla.

Precalentamiento

Para obtener mejores resultados se recomienda que se precaliente el horno con la puerta cerrada durante aproximadamente 10 minutos. Después de precalentar, coloque los alimentos en el piso del horno y deje la puerta abierta en el tope para asar a la parrilla.

Para obtener los mejores resultados

- Descongele los alimentos antes de comenzar a cocinar.
- Deje la puerta ligeramente abierta en el tope para asar a la parrilla. Nunca ase a la parrilla con la puerta abierta si hay niños en las cercanías.

NOTA: Si la puerta está cerrada al asar a la parrilla, es posible que se caliente la cavidad del horno al punto que encienda y apague el elemento de asar, resultando en alimentos que tienen sabor a horneados /asados al horno en vez de asados a la parrilla.

- Ajuste un reloj automático en minutos con el tiempo mínimo necesario para comprobar los alimentos. Los filetes deben tener por lo menos una pulgada de espesor si se desea que queden rojos. Es difícil que quede roja si la carne es muy delgada y también es difícil que la carne quede dorada.
- Para obtener mejores resultados, los filetes y las chuletas deben tener por lo menos un espesor de 3/4 pulg. (2 cm) Los cortes más delgados se deben cocinar en la sartén.
- Antes de asar, recorte el exceso de grasa para evitar salpicaduras o humo excesivo. Haga cortes en los bordes externos de la grasa para evitar que encojan durante la cocción.
- Condimente la carne antes de cocinar. La sal tiende a absorber jugos de la carne y demorar el dorado.
- Use una bandeja para asado con un inserto diseñada para drenar el exceso de líquido separándolo de la superficie de cocción. Esto evita salpicaduras y humo.
- Para un exterior dorado y un interior rojo, la carne debe estar cerca del elemento de asar a la parrilla. Para una carne bien cocida, coloque la bandeja para asar más lejos del elemento.
- El aumentar la distancia entre la carne y el elemento de asar a la parrilla ayuda a reducir las salpicaduras y el humo.
- Seleccione las rejillas 1 y 2 para alimentos que requieren una cocción más larga, como trozos de pollo. En el caso de las pechugas de pollo se deben asar primero con las costillas hacia arriba e invierta las mismas tres veces.
- Los alimentos que se deben voltear, voltéelos sólo una vez al asarlos, excepto el pollo. Voltee los alimentos una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
- Tal vez no sea necesario voltear los alimentos demasiado delgados (filete de pescado, rebanadas de jamón, etc.) Las rebanadas de hígado se deben voltear.
- Al dorar la parte superior, use bandejas de horno de metal o vidrio-cerámica. NO use vidrio o cerámica a prueba del calor pues este tipo de material de vidrio no puede soportar el calor intenso del quemador para asar a la parrilla.

NOTA: No puede usar al mismo tiempo el elemento para asar a la parrilla y el elemento para hornear. Cuando hay uno encendido, no se puede encender el otro. No use el ventilador de convección en el modo de asar.

TABLA PARA ASAR A LA PARRILLA

TIPO DE CARNE	POSICIONES DE LA REJILLA*	GRADO DE COCCION	TIEMPO TOTAL DE COCCION (MINUTOS)**
TOCINO	3	Bien cocido	6 a 10
FILETE DE RES	3	Mediano	15 a 18
1 pulg. de espesor	3	Bien cocido	19 a 23
POLLO			
Piezas	1 ó 2	Bien cocido	30 a 50
PESCADO	1 ó 2		
Filetes	3	Hojaldrado	8 a 12
Filetes, 1 pulg. de espesor	3	Hojaldrado	10 a 15
HAMBURGUESAS DE CARNE MOLIDA			
3/4 pulg. de espesor	3	Bien cocido	15 a 18
REBANADA DE JAMON, precocido			
1/2 pulg. espesor	3	Warm	8 a12
CHULETAS DE CERDO			
1 pulg. de espesor	3	Bien cocido	22 a 26
PAN TOSTADO	3	Dorado	2 a 5

* La posición de la rejilla superior es No. 3.

** Los tiempos para asar a la parrilla son aproximados y pueden variar, dependiendo de la carne.

USO DEL HORNO

Uso de un termómetro para asar carne

Para determinar con exactitud el grado de cocción de un filete o de una chuleta gruesa (1 1/2 pulg./4 cm o más), use un termómetro para carne. Inserte la punta del termómetro en el lado de la carne hasta el centro. Cocine el primer lado hasta 90° para carne roja. Cocine el primer lado a 100°F para carne término medio a bien cocida. Cocine el segundo lado al grado deseado de cocción, 135ºF a 140ºF para roja, y 150ºF a 155ºF para término medio y 160ºF a 165ºF para bien cocido. Si está cocinando cerdo, cocine a 160°F. Con su estufa nueva se envió una bandeja para asar grande de dos piezas. Cuando esté asando, use siempre ambas piezas. No cubra la rejilla con un papel de aluminio. Esta rejilla con ranuras permite que el jugo de la carne fluya a la parte inferior de la bandeja manteniendo el jugo lejos del calor intenso del elemento de asar a la parrilla. Esto ayuda a minimizar el humo y las salpicaduras del jugo de la grasa.

NOTA: Cuando se usa el horno durante un largo período de tiempo a alta temperatura, se puede encender el ventilador de enfriado. Esto es normal. El ventilador de enfriado también funcionará al asar y durante el ciclo de limpieza automática. Si el ventilador no está funcionando durante estos modos, no use el horno. Llame a un técnico en artefactos domésticos calificado para reparar la unidad.

Posición de las rejillas del horno

La posición de las rejillas del horno depende del tipo y espesor de los alimentos. Los trozos de carne o de ave normalmente se asarían en la posición 1, los filetes, las chuletas y las hamburguesas se asarían en la posición 3 de la rejilla. Si se está dorando la parte superior de guisados o de pan, el espesor de los alimentos indicaría la posición de las rejillas. Los guisados y el pan normalmente se dorarían en la posición 2 de la rejilla.

USO DEL HORNO PARA LA COCCI0N LENTA O A BAJAS TEMPERATURAS

Se puede usar el horno para mantener calientes los alimentos, para deshidratar alimentos, para calentar platillos, para cocinar lentamente (como en una olla de cocción lenta [crock pot]) y para descongelar alimentos.

Usted puede mantener caliente los alimentos a la temperatura ideal para servir. Ajuste el horno a la temperatura sugerida en la tabla. La carne roja se debe comer cuando se le saca del horno, pues se continúa cocinando con el calor propio.

- Para mantener húmedos los alimentos, se les debe cubrir con un papel de aluminio o con una tapa.
- Para deshidratar alimentos, siga las sugerencias de la receta.
- Para calentar platillos, compruebe con el fabricante de los platos la temperatura recomendada.
- No use envoltura de plástico ni papel encerado en el horno.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS:

De acuerdo al Departamento de Agricultura de los EE.UU., (United States Department of Agriculture) no debe guardar alimentos a temperaturas comprendidas entre los 40ºF a 140ºF durante más de 2 horas.

TEMPERATURAS SUGERIDAS PARA MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS

Alimento	Temperatura del horno
Carne de res	
Roja	150º - 155ºF
Término medio	155º - 170ºF
Bien cocida	170º - 180ºF
Tocino	200º - 225ºF
Bizcochos y muffins (cubiertos)	170º - 185ºF
Guisado (cubierto)	170º - 200ºF
Pescado y mariscos	170º - 200ºF
Alimentos fritos	200º - 225ºF
Salsa o salsas a base de crema (cubiertos)	170º - 180ºF

Alimento	Temperatura del horno
Asados de cordero y ternera	170º-200ºF
Hotcakes y waffles (cubiertos)	200º - 225ºF
Papas	
Al horno	200ºF
Puré (cubiertas)	170º - 185ºF
Pies y repostería	170ºF
Pizza (cubierta)	225ºF
Cerdo	170º - 200ºF
Aves (cubierta)	170º - 200ºF
Verduras (cubiertas)	170º - 175ºF

TEMPERATURAS DE COCCION INTERNA

Alimento	Temperatura del horno
Huevos y platillos con huevos	
Huevos	Cocínese hasta que la yema y la clara estén firmes
Guisados de huevo	160º F
Salsas de huevo, cremas	160º F
Carne molida y mezclas de carne	
Pavo, pollo	165°F
Res, ternera, cordero, cerdo	160°F
Res, ternera, cordero frescos	
Medio roja	145°F
Término medio	160°F
Bien cocido	170°F
Cerdo fresco	
Término medio	160°F
Bien cocido	170°F
Roast beef	
Cocinado comercialmente, sellado al vacío y listo para comer	140°F

Alimento	Temperatura del horno
Aves	
Pollo, pavo entero	180°F
Pollo, pavo-cadera y piernas	180°F
Pechuga de ave	170°F
Pato y ganso	180°F
Relleno	
Cocinado independientemente o adentro del ave	165°F
Salsas, sopas, salsa de jugo de carne, adobos	
Usados con carne cruda, ave o pescado	Haga hervir
Mariscos y pescado de mar	
Pescados con aletas	Cocine hasta que esté opaco y se descame fácilmente con un tenedor
Camarones, langostas cangrejos	Se deben volver rojos y la carne se debe volver opaca perlada.
Vieiras/callos	Se deben volver color blanco lechos opacas y firmes
Almejas, mejillones,	Cocine hasta que ostras se abran.
Sobrantes	165°F

MODOS DE LIMPIEZA AUTOMATICA DEL HORNO

MODO DE LIMPIEZA AUTOMATICA DEL HORNO

El horno de limpieza automática de su nueva estufa proporciona limpieza automática pirolítica. Cuando se le ajusta en el modo de limpieza, el horno alcanza temperaturas que queman la mancha de los alimentos. Cuando se ajusta el horno para la limpieza, se pueden usar los quemadores de la superficie de cocción. Es común ver humo o llamas azules durante el ciclo de limpieza, dependiendo del contenido de las manchas de alimentos que haya quedado en el horno. Si la llama persiste, apague el horno y permita que enfríe antes de abrir la puerta para limpiar la mancha excesiva de alimentos. Al final del ciclo de limpieza, es posible que en el horno quede una ceniza gris o residuos quemados. Este es un depósito de minerales que no se queman ni derriten. La cantidad de ceniza depende de lo sucio que estaba el horno antes de limpiarlo. Se limpia fácilmente una vez que se haya enfriado el horno, usando una toalla de papel, una esponja o un paño. Limpie cualquier residuo de humo que quede en la parte delantera del marco usando Formula 409® o Fantastik®. Si la mancha queda, use un limpiador líquido suave. El tamaño de la mancha de humo es directamente proporcional a la cantidad de manchas de alimentos que quedaron en el horno en el momento de efectuar la limpieza automática. Limpie el horno con frecuencia.

BLOQUEO DE LA PUERTA DEL HORNO DURANTE LA LIMPIEZA AUTOMATICA

Cuando se inicia el ciclo de limpieza, se enciende la luz de bloqueo y comienza el ciclo automático de cierre de la puerta. **NO INTENTE** abrir la puerta mientras la luz de bloqueo esté encendida. Usted puede detener el ciclo presionando el botón OFF (apagar). Se apagará la luz de bloqueo sólo después de que el horno se haya enfriado a 550°F y se haya completado el ciclo de bloqueo automático de la puerta a la posición de abierto.

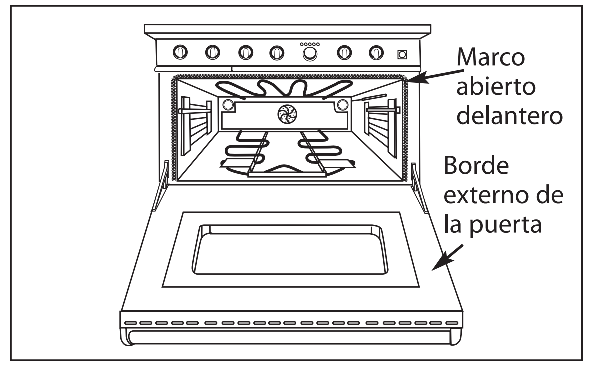


Fig. 10

ANTES DE HACER LA LIMPIEZA AUTOMATICA DEL HORNO:

- Extraiga todos los utensilios y rejillas
- Limpie el marco delantero del horno y los bordes externos de las puertas. Limpie los derrames grandes y la grasa. (consulte la figura 10)
- Asegúrese de que los focos y la cubiertas de vidrio estén en su sitio.
- Encienda la campana del ventilador arriba de la estufa y déjela encendida hasta después de que el horno haya completado el ciclo de limpieza automática.
- Extraiga las rejillas del horno y los montajes de corredera de rejillas.

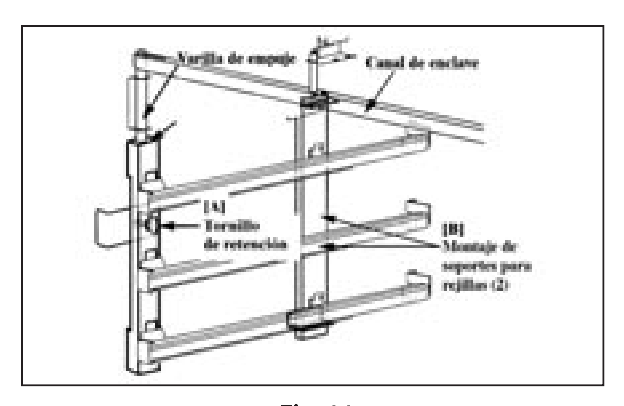


Fig. 11

NOTA: ***Se ha diseñado un sistema de enclave de manera que el ciclo de limpieza automática no se active hasta que se hayan retirado los montajes de corredera de rejilla. Los soportes de rejilla asistidos por rodillos están diseñados para resistir la gama de temperaturas del termostato de horneado estándar. No resistirán las temperaturas extremas de la limpieza automática pirolítica. Para extraer los montajes:***

A) Para cada lado, extraiga el tornillo de retención,

B) Levante ligeramente y jale todo el montaje para afuera. Deje a un lado. Vuelva a instalar los montajes y los tornillos de retención una vez que se haya terminado el ciclo de limpieza automática.

MODO DE LIMPIEZA AUTOMATICA DEL HORNO

MONTAJE DE LA CORREDERA DE LAS REJILLAS DEL HORNO

Limpie las acumulaciones de grasa y la suciedad suelta que se pueda eliminar fácilmente. Limpie cualquier suciedad que esté afuera del área del sello de la puerta. Este artefacto está diseñado para limpiar el interior del horno y la parte de la puerta que está adentro del horno. Los bordes externos de la puerta y la cavidad del horno no están en la zona de limpieza. Limpie este área antes de preparar el horno para la limpieza automática.

- Encienda la campana del ventilador arriba de la estufa y déjela encendida hasta después de que el horno haya completado el ciclo de limpieza automática.

PREPARACION DEL HORNO PARA LA LIMPIEZA AUTOMATICA

1) Presione el botón selector "CLEAN" (limpiar).

2) Gire la perilla de control del horno a "CLEAN" (limpiar).

- Se enciende el ventilador de enfriado,
- Se enciende la luz OVEN ON (horno encendido) y HEATING (calentando),
- Se enciende la luz LOCK (bloqueo),
- El proceso de cerrado de la puerta demora aproximadamente 60 segundos en completarse, hasta que la misma queda bloqueada.

AL FINAL DEL CICLO DE LIMPIEZA

El ciclo de limpieza demora 5 horas en completarse. La luz OVEN ON (HORNO ENCENDIDO) se apaga una vez que se haya terminado el ciclo.

1) Presione el botón selector "OFF" (apagado). El bloqueo de la puerta se abrirá automáticamente después de que la temperatura baje a menos de 550° F y que el bloqueo automático de la puerta complete su ciclo de 60 seg. a la posición de OPEN (abierto).

2) Gire la perilla de control del horno a la posición de OFF (apagado). Limpie la ceniza blanca con un paño humedo o con una esponja (después de que se haya enfriado el horno) antes de colocar las rejillas del horno.

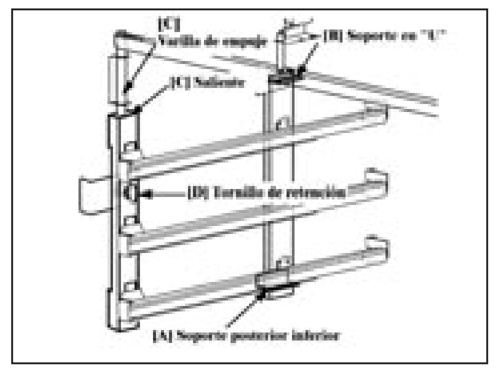


Fig. 12

3) Vuelva a instalar los montajes de soportes para rejillas.

A) Guíe la parte posterior del montaje de soportes para las rejillas adentro del soporte posterior inferior del lado del horno,

B) Guíe la parte posterior superior del montaje de soportes para las rejillas adentro del soporte superior con forma de U en el lado del horno,

C) Levante la varilla de empuje de manera que repose sobre la "saliente" del soporte del lado izquierdo del montaje, y

D) Atornille el montaje de manera segura al horno a través del agujero en la sección frontal central del soporte lateral. Repita para el otro lado del horno.

4) Vuelva a instalar las rejillas.



ADVERTENCIA:

El interior del horno todavía estará a las temperaturas de horneado cuando se apaga la luz de bloqueo y se puede abrir la puerta. Tenga cuidado pues el horno puede estar suficientemente caliente como para causar quemaduras.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

RETIRO DEL ARTEFACTO A GAS

Los accesorios de conexión para artefactos a gas usados para conectar este artefacto al suministro de gas no están diseñados para el movimiento continuo. Una vez hecha la instalación, NO mueva repetidamente este artefacto a gas para limpiar o para cambiar de sitio. Si se debe mover o retirar este artefacto para efectuar tareas de servicio, siga el procedimiento descrito en las instrucciones para la instalación. Para obtener información, comuníquese con Asistencia al Cliente de Jenn-Air (Jenn-Air Customer Service) al 1-800-688-1100.

Para evitar que se caiga accidentalmente la estufa, se debe fijar al piso deslizando la pata trasera adentro del soporte contra caídas.

AL LIMPIAR LA ESTUFA O LA SUPERFICIE DE COCCION:
Tenga cuidado al limpiar cualquier parte del artefacto mientras esté caliente.

Se pueden limpiar todas las piezas del artefacto usando agua jabonosa caliente, enjuagando y puliendo hasta lograr brillo usando un paño suave pesado. Siempre debe probar esto primero, pues es el procedimiento de limpieza más suave.

1) Utilice primero el procedimiento de limpieza más suave. Algunas marcas de limpiadores del mismo tipo son más fuertes que otras, lea sus instrucciones. Un aroma o un propelente pueden causar una gran diferencia en el producto, lea los ingredientes. Pruebe primero en una área pequeña.
2) Para no marcar la superficie, siempre debe tallar los metales en la dirección de las líneas de pulido. El limpiador será más eficaz cuando se usa en la dirección de las líneas de pulido.
3) Utilice sólo esponjas limpias, paños suaves, toallas de papel, almohadillas de plástico no metálicas o lana de acero para limpiar o tallar (use sólo almohadillas de jabón que todavía tienen jabón en ellas, una almohadilla vacía puede rayar), como se recomienda en esta sección.
4) Asegúrese de enjuagar completamente las piezas y de secar para evitar marcas de agua.

MARCAS DE PRODUCTOS

En esta sección sobre limpieza, el uso de marcas de productos sólo está destinado a indicar un tipo de limpiador. Esto no constituye una aprobación. La omisión de la marca de cualquier producto limpiador no implica que es adecuado ni que no es adecuado. Muchos productos se distribuyen regionalmente y se pueden encontrar en supermercados y en grandes almacenes.

SUPERFICIE DE COCCION

Apague todos los quemadores y permita que se enfríen las parrillas antes de comenzar a limpiar la superficie de cocción. Si limpia parte de la superficie de cocción mientras está caliente, hágalo con cuidado pues usar una esponja mojada o un paño mojado puede resultar en quemaduras causadas por el vapor.

PARRILLAS DE LOS QUEMADORES

Tenga cuidado al levantar las parrillas pues son pesadas. Colóquelas sobre una superficie protegida, para que no rayen la superficie sobre las que se coloca. Las parrillas de los quemadores son de esmalte de porcelana mate sobre hierro fundido. Cuando se enfrían se puede colocar en un lavaplatos, o se puede limpiar sobre la superficie de cocción usando agua jabonosa cliente, luego se enjuaga y seca. Las parrillas de los quemadores no se oxidarán pues son de porcelana mate en ambos lados para prolongar su durabilidad.

Se puede usar ocasionalmente abrasivos suaves como Bon-Ami®, Soft Scrub® o una almohadilla de lana de acero rellena de jabón. Si se usa con demasiada frecuencia, los limpiadores abrasivos eventualmente pueden dañar el esmalte. Aplique con una esponja húmeda, enjuague totalmente y seque. Es posible que la porcelana se desprenda de los bordes de las parrillas debido al cambio rápido de temperatura cuando se encienden los quemadores. No

se preocupe pues esto no resulta en el deterioro de las parrillas. El hierro fundido pronto se oscurece para integrarse con el esmalte de porcelana. Tenga cuidado al limpiar un área donde se haya desprendido la porcelana, pues es posible que los bordes sean filosos.

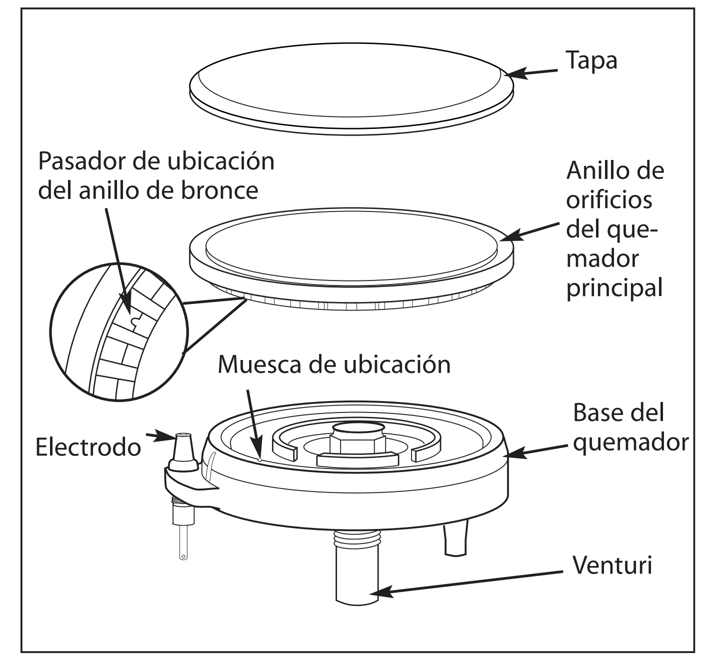


Fig. 13

QUEMADORES

Para que se enciendan y funcionen bien, mantenga limpios los quemadores. Es necesario limpiar los quemadores si no se encienden de manera uniforme aún cuando el piloto haga clic, si hubo un derrame grande al hervir, o cuando la llama no quema de color azul. Asegúrese de que todas las perillas de quemadores estén en la posición de apagadas antes de tratar de encender los quemadores. Se han diseñado los quemadores de manera que sea fácil limpiarlos. Cuando las rejillas y los quemadores estén fríos, retire la parrillas. Es fácil alzar la tapa del quemador y el anillo de orificios de bronce. Lave estas piezas en agua jabonosa caliente, enjuague y seque completamente. Las tapas de los quemadores son de esmalte de porcelana, siga las instrucciones de la página anterior que se dan para las rejillas de los quemadores. Si es necesario, se puede usar un cepillo para limpiar hacia los orificios con dientes del quemador. Después de la limpieza, es importante asegurarse de que los pasadores de ubicación en el lado inferior del anillo del orificio estén correctamente alineados con los agujeros correspondientes en la base. La alineación incorrecta producirá una llama potencialmente peligrosa y un mal rendimiento de los quemadores (consulte la fig. 13).

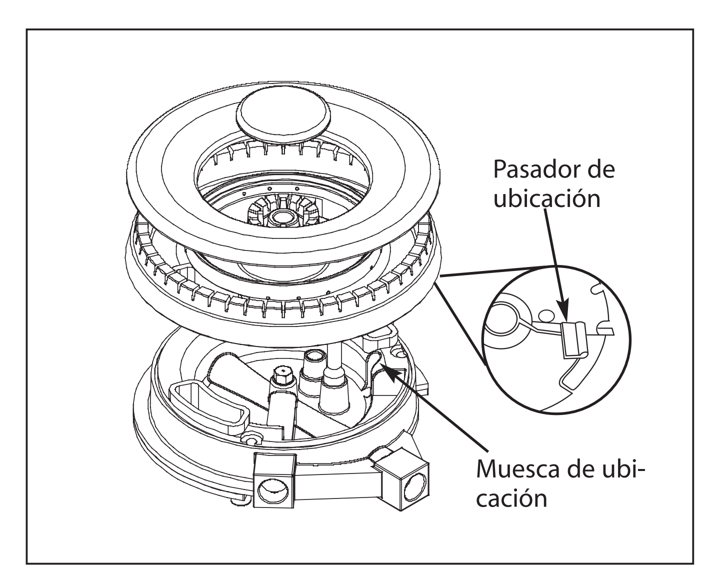


Fig. 14

PILOTOS

Limpie con un cotonete de algodón mojado con agua. Tenga cuidado de no dañar el piloto (consulte la fig. 15).

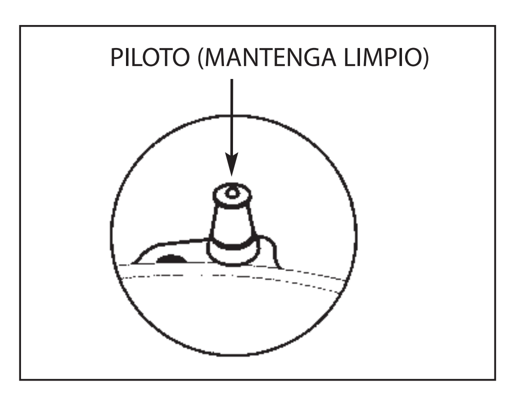


Fig. 15

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

PERILLAS DE CONTROL – SUPERFICIE DE COCCION Y HORNO

Éstas son de plástico y se pueden limpiar con agua caliente jabonosa. Para retirar las perillas del panel de control, tome la perilla y jale derecho hacia afuera, hacia usted, hacia el lado opuesto al panel de control. Lave, no remoje. Enjuague y limpie completamente.

PLACA POSTERIOR

Está fabricada de acero inoxidable. Utilice primero el procedimiento de limpieza más suave. Lave con agua jabonosa caliente, enjuague y seque. Si quedaron manchas de alimentos en el panel, pruebe un limpiador general para cocina como Fantastik®, Simple Green® o Formula 409®. En superficies difíciles de limpiar use un limpiador para acero inoxidable como, Bon-Ami, Cameo®, o Bar Keepers Friend. Aplique limpiador con una esponja húmeda, enjuague totalmente y seque. Siempre debe tallar ligeramente en dirección al grano. No use una almohadilla de lana de acero, rayará la superficie. Para retocar rayas evidentes en el acero inoxidable, lije ligeramente con papel de esmeril grano 100 seco, tallando en la dirección del grano. Después de limpiar use un pulidor de acero inoxidable, como Stainless Steel Magic®. Si se usan mucho los quemadores superiores posteriores en su posición máxima, es posible que el panel vertical de acero inoxidable pierda color debido al calor del quemador. Esta decoloración se puede eliminar usando Revere Ware Stainless Steel Cleaner.

INTERIOR DEL HORNO Y DE LA PUERTA

En caso de que salga de lugar la puerta del horno, o si pierde su alineación, se puede volver a alinear siguiendo este fácil procedimiento: Abra la puerta y sosténgala completamente abierta. Cierre los seguros de la bisagra (consulte la fig. 16). Una vez que se han bloqueado ambas bisagras, levante suavemente la puerta y retírela parcialmente hasta que esté alineada de manera uniforme. Deslice la puerta de manera uniforme nuevamente a su sitio y compruebe para asegurarse de que las bisagras estén apoyadas en el centro de cada rodillo de las bisagras de la puerta. Con la puerta totalmente abierta, desbloquee los cierres de las bisagras y la puerta estará lista para que la cierre nuevamente.

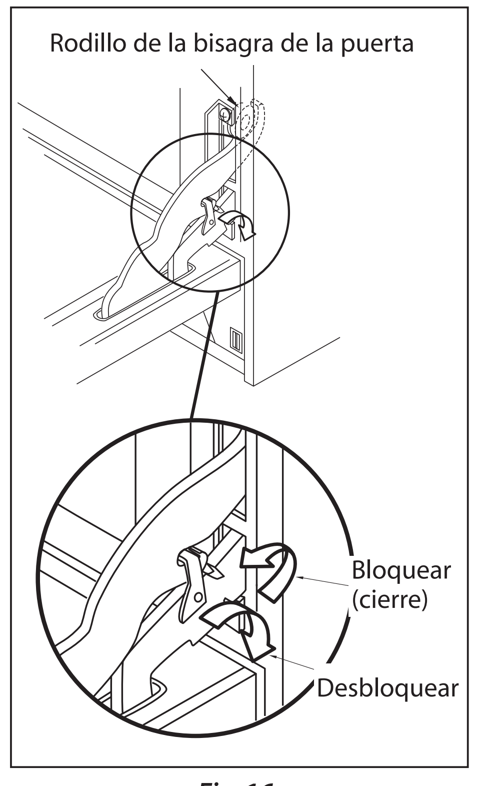


Fig. 16

Asegúrese de que el horno y la puerta estén fríos antes de comenzar a limpiarlos. Son de esmalte de porcelana mate y resistentes a los ácidos, pero no a prueba de los mismos. Por lo tanto, se deben limpiar los alimentos ácidos, como vinagre, ruibarbo, alcohol, jugos cítricos o leche y no se debe dejar que se horneen sobre la superficie. Pruebe con limpiadores suaves como: Bon-Ami, amonía o amonía y agua o Soft Scrub. Aplique los polvos sobre una esponja o un paño húmedos. Talle suavemente. Enjuague completamente y seque. Si se han quemado los alimentos contra la puerta y son difíciles de eliminar, remoje las manchas con un paño saturado con amonía de uso doméstico. Permita que se remoje durante una hora o dos, con la puerta cerrada. Las manchas de alimentos deben ser fáciles de quitar con un paño jabonoso húmedo o con un abrasivo ligero. Se puede colocar una solución de 3 cucharadas de amonía en 1/2 taza de agua en un horno templado (no caliente) durante la noche. Esto suelta los derrames y los residuos endurecidos de manera que se puede limpiar fácilmente con una esponja o un paño húmedos. Para quitar manchas rebeldes se puede usar una almohadilla de lana de acero rellena de jabón. Se puede usar ocasionalmente limpiadores abrasivos, si se usa con demasiada frecuencia o muy vigorosamente eventualmente pueden arruinar el esmalte. Humedezca la almohadilla, talle ligeramente la superficie, enjuague completamente y seque. en el interior del horno se pueden usar limpiadores comerciales para hornos como Easy Off® o Dow®. Siga las instrucciones del fabricante. Los limpiadores comerciales para hornos son corrosivos para el foco del termostato y para el quemador infrarrojo del asador. No rocíe ni limpie este tipo de limpiador sobre el foco del termostato ni el quemador para asar. Si algo de limpiador cae sobre el foco o el quemador, límpielo inmediatamente con un paño húmedo limpio.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

REJILLAS DEL HORNO Y SOPORTES DE LAS REJILLAS

Todas las rejillas del horno son de acero cromado. Los soportes de rejilla asistidos por rodillos en el horno principal son de acero inoxidable. Consulte en la página 24 la extracción de los montajes de soporte de rejilla asistidos por rodillos del horno con limpieza automática. **NO** sumerja los montajes de suportes para rejilla del horno de limpieza automática, ni los lave en un lavaplatos. Use una esponja húmeda, un paño o lana de acero con un detergente suave para limpiarlos. Se puede aplicar limpiadores de cromo como Soft Scrub, Cameo o Bar Keepers Friend con una esponja húmeda siguiendo las instrucciones del paquete. Enjuague y seque. Los limpiadores en polvo como Bon-Ami o Comet se aplican con una esponja húmeda o con una tela, se talla ligeramente, se enjuagan y secan. Para manchas de alimentos difíciles de quitar, use una almohadilla de lana de acero húmeda rellena de jabón, enjuague y seque. En las rejillas se puede usar limpiadores fuertes tales como los limpiadores comerciales de hornos, como Easy Off o Dow, pero no se recomienda que se use en montajes de suportes para rejillas del horno ni en interiores de hornos. Adicionalmente, algunos limpiadores comerciales de horno causan oscurecimiento y decoloración. Pruebe el limpiador en una área pequeña de la rejilla y compruebe si se produce decoloración antes de limpiar toda la rejilla. Agregue una capa abundante. Permita que repose durante 15 o 20 minutos. Enjuague completamente y seque. Después de que se haya limpiado, si las rejillas no se deslizan fácilmente, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en una toalla de papel y pase suavemente por los rieles laterales.

MARCO, LADOS, EXTERIOR DE LA PUERTA, DEFLECTOR DE CALOR

Estas piezas están fabricadas de acero inoxidable, siga las instrucciones de la placa posterior. Tenga cuidado al limpiar la parte superior de la puerta, y no permita que agua ni limpiadores corran por los respiraderos. Si se derrama agua o limpiadores en los respiraderos, pueden manchar el vidrio adentro de la puerta.

JUNTA DE LA PUERTA

Use agua tibia en el zona manchada. Seque. No use limpiadores en la junta. No restriegue. No extraiga ni dañe la malla.

CAMBIO DEL FOCO DEL HORNO

Para cambiar el foco del horno, use sólo un foco de 40 vatios, 120 voltios para artefactos domésticos. Estos focos están disponibles en supermercados. NO use un foco estándar en ningún horno, la temperatura lo rompería.

Para cambiar el foco

1) Asegúrese de que el interruptor de la luz del horno esté en la posición de apagado y que la parte inferior del interruptor esté presionada hacia adentro. Deje que la cubierta y el foco se enfríen totalmente.
2) Extraiga la cubierta de la luz. Gire la cubierta a la izquierda (sentido contrario a las agujas del reloj) para destornillarla.
3) Extraiga el foco fundido. Cambie sólo por un foco de 40 vatios para artefactos domésticos.
4) Vuelva a instalar la cubierta. Vuelva a activar el disyuntor, si estaba apagado. (Consulte la advertencia).



ADVERTENCIA:

Asegúrese de que el interruptor de la luz esté en la posición de OFF (apagado) y que la cubierta esté fría. Si el foco se sale de la base, apague la corriente al horno en el panel de disyuntores antes de tratar de sacar del receptáculo la base del foco.

FALLA DE LA ALIMENTACION ELECTRICA

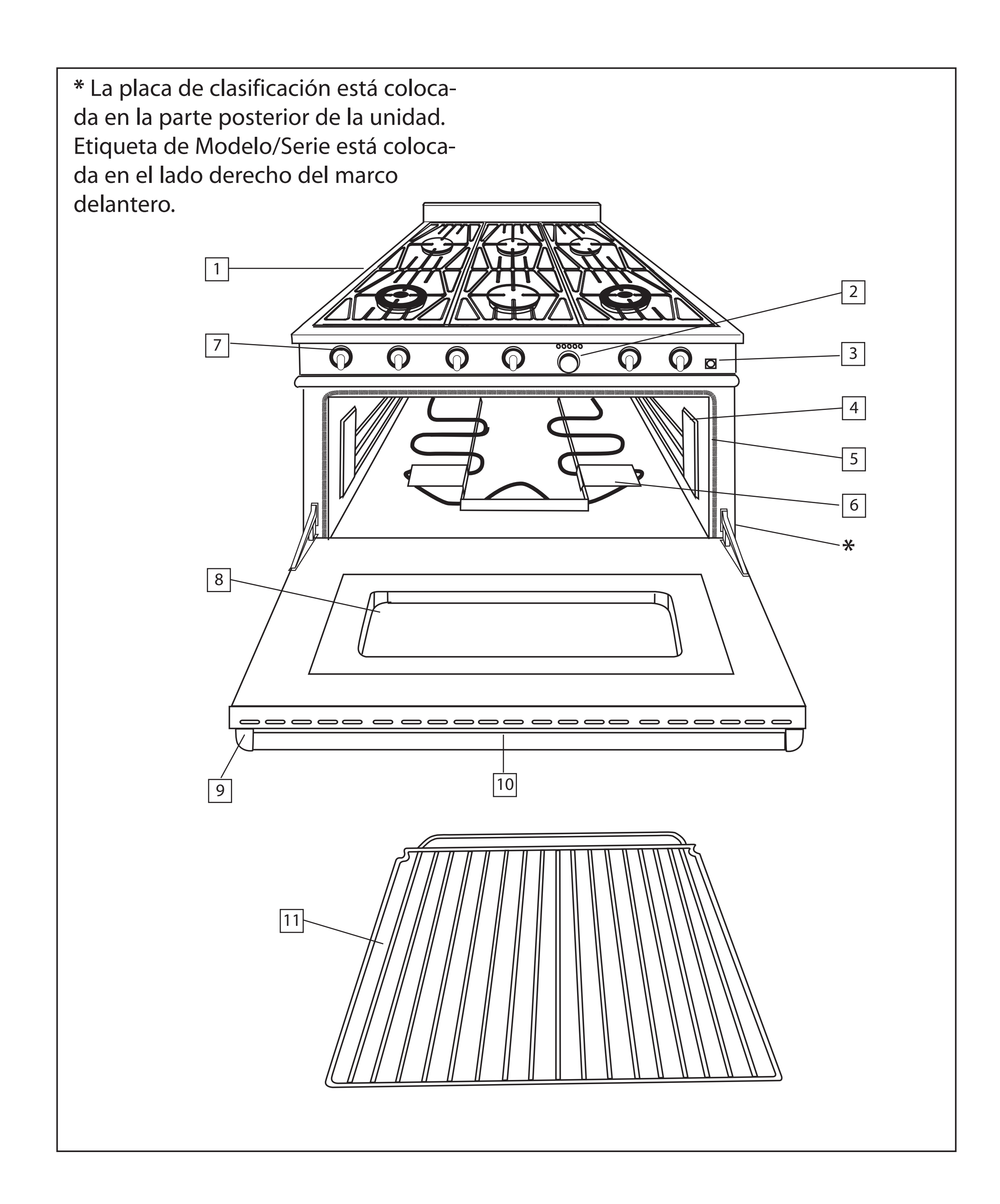
Para encender los quemadores superiores, gire la perilla de control a "LIGHT" (encender), sostenga un fósforo encendido contra el anillo de orificios. Después que la llama esté ardiendo totalmente alrededor del quemador, ajuste la llama. Es necesario encender por separado cada quemador, cada vez que quiera usarlo.

IDENTIFICACION DE PIEZAS

ELEMENTO	DESCRIPCION
1	Parrillas de los quemadores
2	Perilla de control del horno
3	Interruptor de la luz del horno
4	Soportes de las rejillas del horno
5	Juntas de la puerta del horno
6	Elemento calefactor del horno

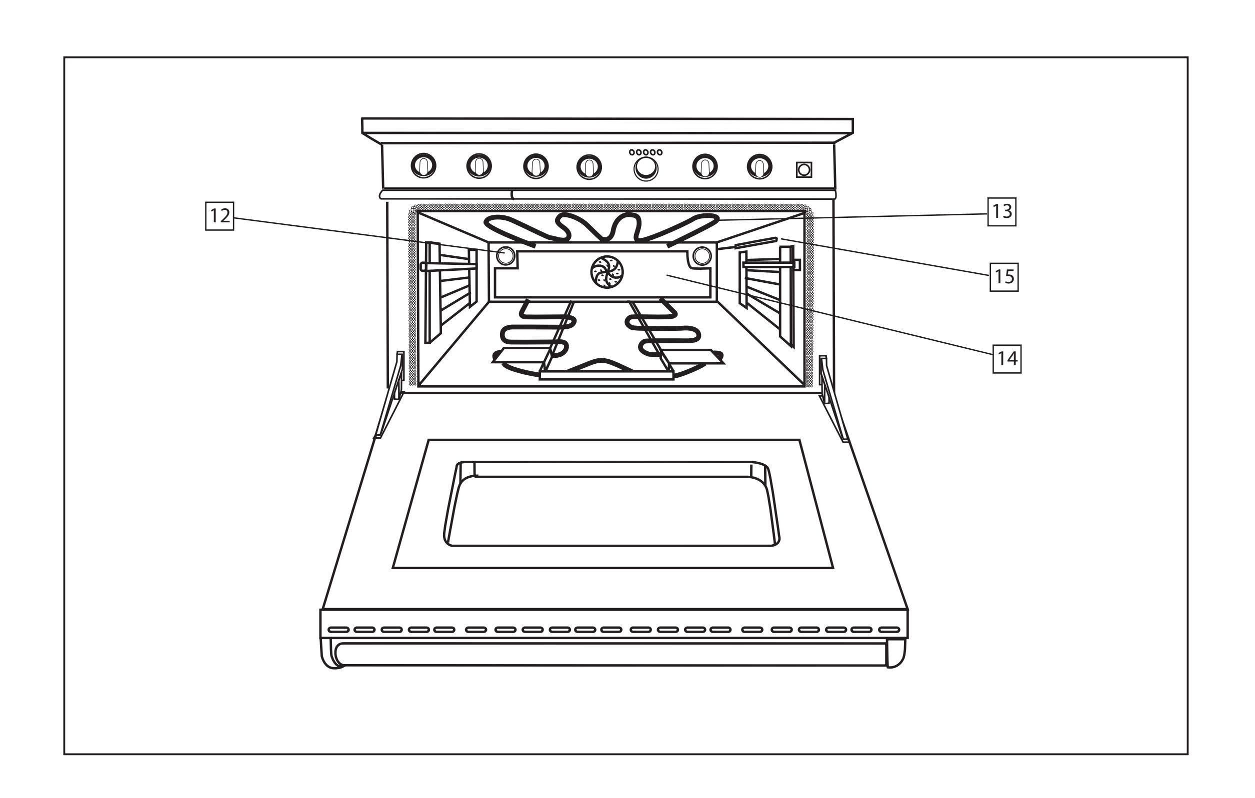
ELEMENTO	DESCRIPCION
7	Perilla de control del quemador
8	Ventana del horno
9	Tapa de extremo
10	Manija de la puerta del horno
11	Rejillas del horno

***** La placa de clasificación está colocada en la parte posterior de la unidad. Etiqueta de Modelo/Serie está colocada en el lado derecho del marco delantero.



IDENTIFICACION DE PIEZAS

ELEMENTO	DESCRIPCION
12	Luz del horno
13	Elemento calefactor del horno
14	Deflector del ventilador de convección
15	Foco del termostato
	Patas de la estufa (no se muestran)
	Anillo de wok (no se muestra)



ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Para la mayoría de los problemas, pruebe primero lo siguiente:

- Asegúrese de que la unidad esté conectada correctamente a una fuente de alimentación eléctrica.
- Asegúrese si tiene un fusible quemado o un disyuntor principal disparado.
- Asegúrese de que la unidad esté funcionando con gas natural, o que se haya convertido correctamente si la usa con gas LP.
- Asegúrese de que los orificios del quemador o los de ignición no estén tapados.
- Asegúrese de que el piloto esté seco y que haga clic. El quemador no se encenderá si el piloto está dañado, sucio o mojado. Si el piloto no hace clic, gire la perilla a la posición de OFF (apagado).

Si la llama no es uniforme:

- Es posible que estén tapados los orificios del quemador.
- Es posible que haya que ajustar la regulación de la llama.

Si la llama de los quemadores de la superficie de cocción se separa de los orificios:

- Asegúrese de que haya una cacerola arriba de la rejilla.
- Comuníquese con un proveedor de servicio autorizado de Jenn-Air.

Si la llama del quemador de la superficie de cocción es de color amarillo:

- Comuníquese con un proveedor de servicio autorizado de Jenn-Air.

Si no funciona nada en la estufa:

- Compruebe si tiene un fusible quemado o un disyuntor principal disparado.
- Compruebe si la estufa está correctamente conectada a un circuito eléctrico en la casa.

Si no funciona la luz del horno:

- El foco está suelto o defectuoso.

Si los alimentos no se asan correctamente:

- Es posible que no se haya ajustado correctamente el control.
- Compruebe la posición de la rejilla.

Si un alimento horneado está quemado o muy dorado en la parte superior:

- Es posible que se haya colocado mal el alimento en el horno.
- No se precalentó correctamente el horno.

Si los alimentos no se cocinan de manera uniforme:

- Es posible que se haya instalado incorrectamente el horno.
- Compruebe la rejilla del horno usando un nivel.
- Alterne las bandejas, no permita que se toquen entre ellas ni con la pared del horno.
- Compruebe en las instrucciones las sugerencias en cuanto a la colocación de bandejas en las rejillas del horno.

Si los resultados del horneado son distintos de los resultados de un horno anterior:

- Es posible que la calibración del termostato del horno nuevo sea distinta de la de los hornos viejos. Siga la receta y las instrucciones para el uso y el cuidado antes de llamar al servicio debido a que es posible que la calibración del horno anterior se haya desplazado a un ajuste demasiado alto o bajo.

Si los resultados del horneado son inferiores a los esperados:

- Es posible que las bandejas no sean del tamaño ni del material recomendado para obtener los mejores resultados.
- Es posible que no haya suficiente lugar alrededor de los lados de las bandejas para permitir una circulación adecuada del aire en el horno.
- Compruebe las instrucciones para el precalentado, el posicionamiento de las rejillas y la temperatura del horno.
- Es posible que el respiradero del horno esté bloqueado o cubierto.

GARANTIA COMPLETA DE UN AÑO – PIEZAS Y MANO DE OBRA

Se reparará o reemplazará gratis durante un (1) año a partir de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante el uso doméstico normal.

Garantías limitadas – Sólo piezas

Segundo año – Después del primer año de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratis las piezas que fallen durante el uso doméstico normal por la misma pieza, y el dueño paga todos los otros costos, que incluyen la mano de obra, el millaje y el transporte, el cargo por el viaje y por el diagnóstico, si es necesario.

Tercer a quinto año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará las piezas listadas más abajo que fallen durante el uso doméstico normal, y el dueño pagará todos los demás costos, que incluyen la mano de obra, el millaje y el transporte, el cargo por el viaje y el cargo por el diagnóstico si es necesario.

- Controles electrónicos
- Elementos calefactores eléctricos: Elementos para asar a la parrilla y hornear en artefactos domésticos para estufas de gas o eléctricos.
- Quemadores de gas sellados

RESIDENTES DE CANADA

Las garantías anteriores sólo cubren los artefactos instalados en Canadá que hayan sido certificados o listados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplir con las Normas Nacionales de Canadá (National Standard of Canada) a menos que el aparato doméstico se haya traído al Canadá debido a una transferencia de residencia desde los EE.UU. al Canadá.

Garantía limitada fuera de los EE.UU. y Canadá – Sólo piezas

Durante dos (2) años a partir de la fecha de compra original al por menor, se reparará o reemplazará gratis cualquier pieza que falle durante el uso doméstico normal por la misma pieza, y el dueño paga por los demás costos, lo que incluye mano de obra, millaje y transporte, cargo por el viaje y cargo por diagnóstico si es necesario.

Las garantías específicas expresadas anteriormente son las ÚNICAS garantías que proporciona el fabricante. Estas garantías le proporcionan derechos legales específicos, y es posible que tenga otros derechos que varían de un estado al otro.

LO QUE NO ESTA CUBIERTO POR ESTAS GARANTIAS:

1. Condiciones y daños que sean el resultado de uno de los siguientes factores:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento incorrectos.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o un proveedor autorizado de servicio.
   c. Uso indebido, maltrato, accidentes o uso no razonable.
   d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrectos.
   e. Ajuste incorrecto de cualquier control.
2 Se anula las garantías si se han eliminado, alterado o no se puede determinar fácilmente cuáles son los números de serie originales.
3. Focos.
4. Se compraron los productos para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o de las llamadas de servicio para:
   a. Corrección de los errores de instalación.
   b. Instrucción al usuario sobre el uso correcto del producto.
   c. Transporte del artefacto al proveedor del servicio.

6. Los daños consecuentes o incidentales experimentados por una persona como resultado del incumplimiento de estas garantías. Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños consecuentes o incidentales, de manera que es posible que la exclusión anterior no se aplique.

SI NECESITA SERVICIO

- Llame al distribuidor donde compró su artefacto o llame a Maytag Services[SM], Asistencia al Cliente de Jenn-Air al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) para localizar un proveedor de servicio autorizado.
- Asegúrese de guardar una prueba de la compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la GARANTIA para obtener información adicional sobre las responsabilidades del dueño con respecto al servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services[SM], Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, o llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) .

Los clientes de los EE.UU. que usan TTY para personas sordas, con impedimentos del habla o auditivos, deben llamar al 1-800-688-2080.

NOTA: Al escribir o llamar por un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;

b. Número de modelo y de serie;

c. Nombre y dirección de su distribuidor o proveedor de servicio;

d. Una clara descripción del problema que está experimentando;

e. Prueba de la compra (nota de ventas).

- Hay guías del usuario, manuales de servicio e información sobre piezas disponibles de Maytag Services[SM], Ayuda al cliente de Jenn-Air.

NOTAS

NOTAS

NOTAS

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)   1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
Mon. - Fri., 8 am - 8 pm Eastern Time   Internet: www.jennair.com

Maytag Services[sm]
Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370